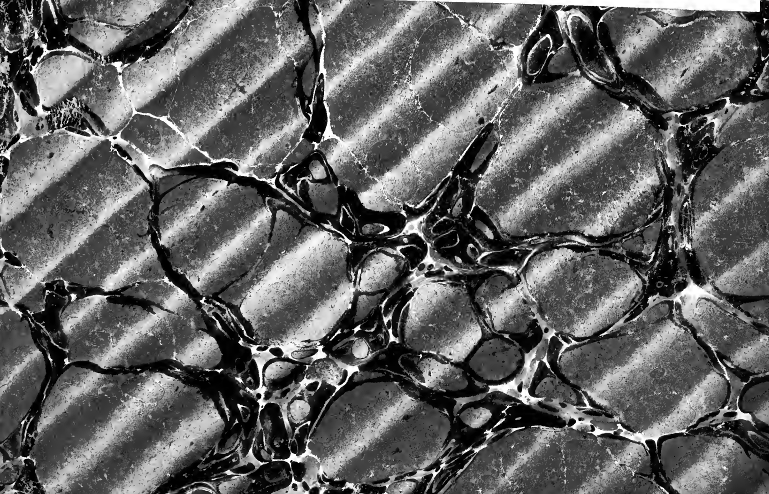
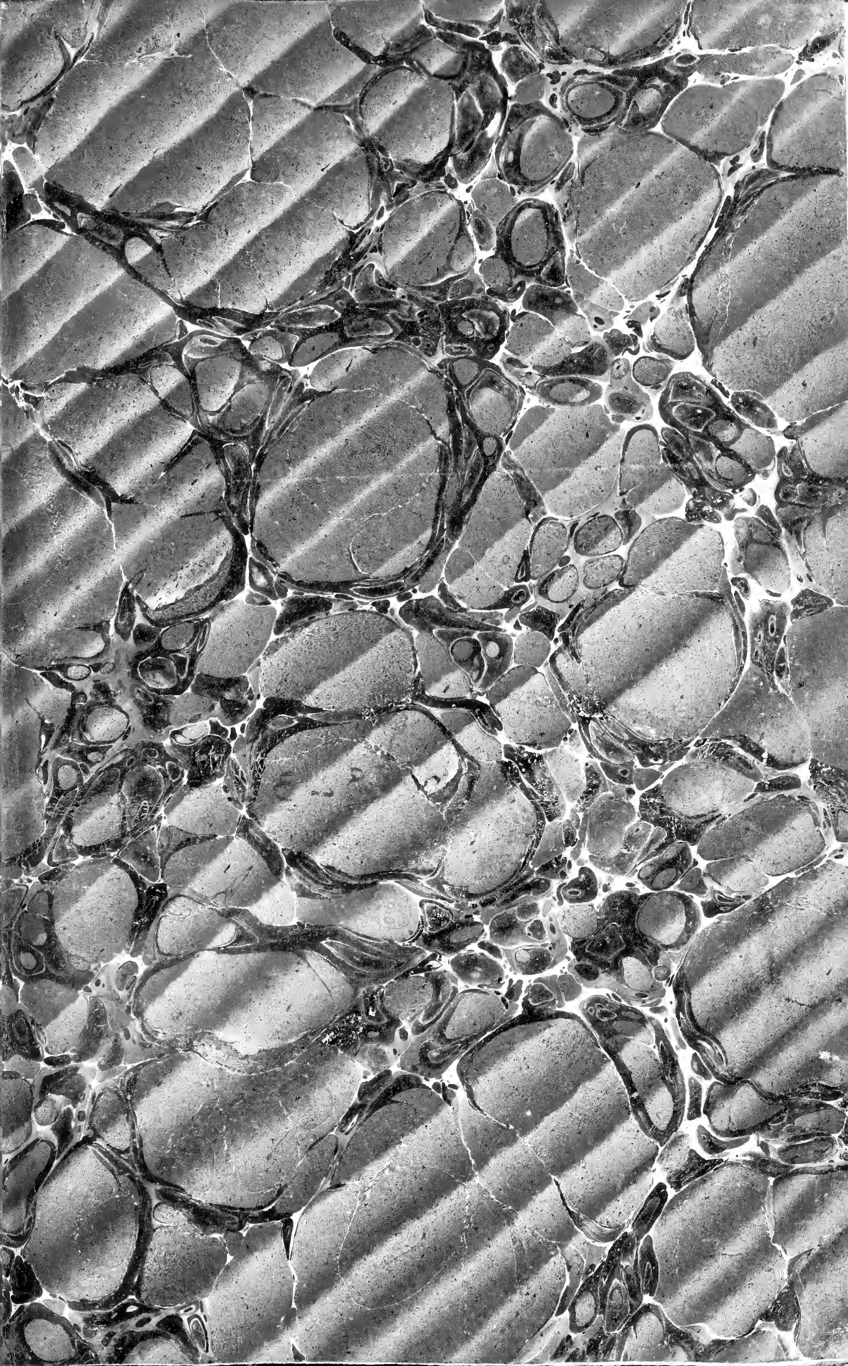






JOURNAL
D'HORTICULTURE
PRATIQUE.

JOURNAL
D'HORTICULTURE
PRATIQUE
DE LA BELGIQUE,

OU

GUIDE DES AMATEURS ET JARDINIERS;

Par M. Ysabeau,

PROFESSEUR D'HISTOIRE NATURELLE.

SIXIÈME ANNÉE.

Bruxelles,

F. PARENT, IMPRIMEUR-ÉDITEUR,

Montagne de Sion, 17.

ON SOUSCRIT CHEZ TOUS LES LIBRAIRES.

1849.



Æschynanthus Longiflorus.

JOURNAL D'HORTICULTURE PRATIQUE.

PLANTE FIGURÉE DANS CE NUMÉRO.

Æschynanthe à longues fleurs (*Æschynanthus longiflorus*, Hooker).

Cette jolie espèce ressemble sous plusieurs rapports à l'*Æschynanthus speciosus* dont elle se distingue particulièrement par la couleur de la corolle, qui est rouge et jaune dans l'*Æschynanthus speciosus,* mais d'un rouge pourpre uni dans notre plante. Elle a été découverte à Java, par M. Lobb, collecteur de MM. Veitch et fils. C'est probablement la même plante que M. Blume a trouvée dans les montagnes boisées de la province de Bantam. La tige est couchée, ou pendante le long des branches des arbres à troncs cylindriques, ou presque cylindriques, verts.

Feuilles opposées, larges, lancéolées, entières et terminées en une longue pointe, épaisses, charnues, penninerves. Fleurs terminales, naissant ordinairement aux branches pendantes; elles sont redressées, fasciculées, subombellées; pédoncules uniflores. Calice profondément divisé en cinq segments subulés linéaires; tube de la corolle très-long, claviforme, courbé vers la partie supérieure, convexe au-dessus, creusé en gouttière au-dessous; gorge oblique, rétrécie, divisée en quatre lobes arrondis, dressés; le supérieur bifide; filaments et style exsertes.

DES EXPOSITIONS FLORALES.

Le devoir de rendre compte des expositions florales aussi fréquentes que brillantes dans notre pays favorisé de Flore, est sans contredit la partie la plus agréable de nos obligations envers nos lecteurs. Malheureusement, des obstacles matériels ne nous permettent pas de remplir cette obligation avec toute l'exactitude que mériterait leur importance. Pour ne citer qu'un seul de ces obstacles, nous exprimerons ici nos regrets de l'impossibilité où se sont trouvées jusqu'à présent les sociétés d'horticulture, de s'entendre pour échelonner leurs expositions. Nous venons d'en avoir trois le même jour, à Bruxelles, à Anvers et à Louvain. Ne possédant pas le don d'ubiquité, nous n'avons pu, malgré le secours des chemins de fer, tout voir à loisir et en détail, comme si ces expositions avaient eu lieu à quelques jours d'intervalle. Espérons que d'ici à l'année prochaine il aura été possible de s'entendre, et que nous n'aurons plus le même inconvénient à déplorer. C'en est un assez grave en effet, et pour les amateurs qui seraient curieux de tout voir et de pouvoir comparer, et pour les horticulteurs qui perdent nécessairement les suffrages d'une partie des connaisseurs; car on ne peut être à la fois le même jour et à la même heure, à Bruxelles, à Anvers et à Louvain.

L'exposition de Bruxelles offrait un ensemble très-satisfaisant; toutefois, nous devons dire que, pour un pays comme le nôtre, où les amateurs éclairés de l'horticulture sont si nombreux, où tant de belles serres réunissent de riches collections de plantes si bien cultivées, le nombre des exposants et la richesse des lots n'étaient point capables de donner aux étrangers une juste idée de l'état réel de notre horticulture. Il n'y a, pour ainsi dire, d'exposants que ceux qui espèrent obtenir un prix ou un accessit; si la victoire était plus disputée, elle en aurait plus de prix; tout le monde ne peut pas vaincre ; mais il reste toujours au vaincu l'espoir fondé de prendre sa revanche. Il est de l'intérêt général de l'horticulture de rendre les expositions aussi riches et

aussi brillantes que possible. Nous ne saurions donc trop engager tous ceux qui possèdent de bonnes plantes, en bon état de culture, à les faire figurer aux expositions florales, quand même ils n'auraient point de chances probables d'y conquérir une des honorables récompenses dont disposent les sociétés d'horticulture.

Cette observation que nous nous sommes permis de placer ici, uniquement dans l'intérêt de l'horticulture, ne nous empêche pas de rendre pleine justice au talent des horticulteurs qui ont pris part à l'exposition du 12 mars à Bruxelles. La fraîcheur de la floraison et la vigueur des plantes pourraient contenter les plus difficiles.

Le premier prix pour la plante nouvelle la plus méritante a été décerné à la *Justicia*, *species nova*, du Brésil, exposée par M. De Jonghe. On a remarqué la *Campanula nobilis,* de M. le baron Van Duerne de Damas, qui a obtenu un accessit au même concours.

M. De Craen a obtenu le prix du concours de la plus belle floraison pour sa *Glycine* de la Chine, et un accessit pour sa collection de trente et un Camellias, outre une mention honorable pour un Camellia nouveau de semis.

Disons à propos des Camellias que la faveur des amateurs connaisseurs continue à s'attacher aux Camellias suivants : *Saccoï nova,* rose clair, d'une rare perfection de formes ; *Prince-Albert,* fleur de très-grandes dimensions, rose panachée de rouge ; *Grand-Frédéric,* rose foncé, cœur blanc, forme parfaitement régulière ; enfin la belle *Marchioness of Exeter,* trop connue et trop admirée pour que nous renouvelions ici son éloge.

Parmi les belles plantes de l'exposition brillait une *Begonia* nouvelle, du Mexique, des serres de M. Galéotti ; le feuillage de cette belle plante a réellement une forme inusitée et d'un aspect frappant.

Nous lisons avec regret, sur le procès-verbal imprimé des opérations du jury, deux notes que nous serions heureux de

n'y pas trouver. La première constate que pour le quatrième concours destiné aux semis nouveaux, il n'y a pas eu lieu de décerner les médailles proposées; la seconde, que pour le sixième concours destiné aux plantes forcées, aucun envoi n'ayant été présenté, les prix ne seront pas décernés.

Le public a montré beaucoup d'empressement à visiter l'exposition de cette année; bien des visiteurs, attirés par la simple curiosité, y sont entrés avec indifférence, et en sont sortis avec la résolution de devenir connaisseurs.

Nous n'avons point encore reçu communication du résultat des concours des expositions d'Anvers et de Louvain. Les Camellias, les Azalées, les Rhododendrons, ont eu les honneurs de ces deux expositions, ainsi que de celle de Gand à laquelle nous devons une mention toute particulière.

Si Gand est à juste titre renommé comme la capitale florale de la Belgique, elle le doit au rare talent de ses horticulteurs. C'est à Gand que se trouvent en plus grand nombre, en dehors du cercle des horticulteurs de profession, ces amateurs opulents, qui font de la culture des plantes exotiques leur délassement de prédilection, et savent obtenir en horticulture des succès dont on verrait difficilement l'équivalent ailleurs.

L'exposition de Gand a eu lieu le 5 mars, le même jour que celle de Binche. Quoiqu'il n'y ait, pour l'étendue, aucune comparaison à faire entre Binche et Gand, néanmoins Binche possède un contingent d'amateurs plus nombreux que bien des villes plus importantes, et les curieux attirés à Gand par l'exposition florale ont pu regretter qu'elle coïncidât avec celle de Binche où brillait une réunion remarquable de belles plantes bien cultivées.

A Gand, les Azalées soutenaient dignement leur réputation; quand on n'a pas vu ces brillants arbustes dans l'Inde, leur pays natal, il faut, pour avoir une idée de leur plus beau développement, venir voir à Gand les Azalées de M. Charles Loose, dans tout l'éclat de leur splendide floraison. C'est que ces vigoureux arbustes sont pendant *toute l'année* l'objet de soins assidus et

intelligents; c'est qu'ils passent l'été en pleine terre, dans une situation ombragée, dans une terre parfaitement appropriée à leur nature; puis ils sont mis en pots à l'arrière-saison, et gouvernés le reste de l'année de manière à ne rien perdre de leur étonnante vigueur. C'est ainsi que les amateurs d'horticulture de Gand savent obtenir cette éblouissante floraison des espèces les plus difficiles à faire fleurir, comme l'*Azalea lateritia*. Nous avons admiré, ainsi que le public, à l'exposition de Gand les Rhododendrons et les Azalées de M. le chevalier Heindrickx, et une fort belle *Azalea ledifolia versicolor* de M. Verschaffelt.

Rien de plus beau dans toute l'exposition de cette année à Gand que la riche collection de 25 Amaryllis de M. Cock-Spielman. La plupart de ces belles plantes ne sont point dans le commerce. Leur heureux possesseur les cultive avec des soins jaloux ; hâtons-nous de les admirer en fleurs, pendant les courts instants où elles brillent épanouies aux expositions florales; quelque prix que nous consentions à y mettre, nous n'en trouverons point à acheter.

Les Camellias dans leur plus belle parure étaient dignement représentés à Gand par le lot de 50 arbustes de premier choix, de M. Van Aken.

Toutes ces richesses florales que nous venons de passer en revue attestent hautement le progrès incessant de notre horticulture nationale, justement renommée en Europe comme l'une des gloires de la Belgique.

COUP D'OEIL SUR L'ÉTAT PRÉSENT DU JARDINAGE UTILE EN BELGIQUE.

Nous ne considérons pas, certes, comme inutiles, les divisions du jardinage qui ont pour but la culture des végétaux d'ornement; les fleurs font partie essentielle de ce superflu, chose si nécessaire, et dont personne ne devrait pouvoir se passer. En Belgique plus qu'ailleurs, il y aurait une véritable

ingratitude à méconnaître la haute utilité de la culture de ces plantes, objet du luxe le plus gracieux et le plus élégant, puisque notre pays en vend à l'étranger tous les ans pour des sommes au moins égales à celles que mettent en circulation plusieurs de nos plus importantes industries.

Toutefois, chacun est d'accord sur ce point, qu'avant de se livrer à la culture des fleurs, soit comme plaisir, soit comme profession, il faut vivre, et que pour vivre il faut manger. Or, la partie de l'horticulture, qui concourt par ses produits à l'alimentation de toutes les classes de la population, laisse chez nous beaucoup à désirer. C'est un motif de plus pour que le *Journal d'Horticulture pratique* lui accorde une place proportionnée à son importance.

L'horticulture utile a, comme l'agriculture, sa tâche à remplir, son problème à résoudre. Sa tâche, c'est de fournir la partie des vivres qu'elle a mission spéciale de produire, en quantité toujours proportionnée avec les besoins de la consommation; son problème, c'est de maintenir constamment les prix de ses produits en rapport avec les ressources des consommateurs, c'est-à-dire, en définitive, avec le taux des salaires. Car, en Belgique comme ailleurs, sur vingt individus, il y en a dix-neuf qui vivent d'un salaire quotidien.

Disons-le d'abord, car il ne faut pas marchander avec la vérité : la tâche est imparfaitement remplie; le problème est imparfaitement résolu. Est-ce la faute des jardiniers? Non, certes. Ils font ce qu'ils peuvent; il est même étonnant qu'ils fassent aussi bien, eu égard au taux fort élevé de location des terres, au prix non moins élevé des engrais, et aux ressources excessivement limitées dont ils disposent.

Nous serions heureux s'il nous était permis de penser que nos indications et nos conseils ne seront point inutiles aux jardiniers pour s'élever dans leur profession, perfectionner leurs moyens de production, accroître leur propre aisance par un travail de plus en plus intelligent, et mettre des produits de meilleure qualité à la disposition de toutes les classes d'ache-

teurs. C'est de ce point de vue que nous traiterons, à mesure que l'occasion s'en présentera, les questions relatives à la production des fruits et des légumes. Remarquons d'abord ce fait très-important, que l'abondance et le prix modéré de ces deux genres d'aliments exercent une influence énorme sur la santé des classes laborieuses de nos grandes villes. Les meilleurs légumes, les choux-fleurs et les asperges, par exemple, paraissent à peine sur nos marchés pendant un espace de temps fort court, à des prix accessibles à la plupart des consommateurs. Le reste du temps, ou il n'y en a pas, ou bien les familles aisées et riches qui forment partout la minorité peuvent seules se permettre d'en goûter.

L'un des moyens d'accroître leur aisance, que négligent le plus nos jardiniers maraîchers, c'est la culture des primeurs. Le sol fertile et léger et le climat tempéré de la Belgique se prêteraient admirablement à l'exploitation en grand de cette source de bénéfices, si chacun voulait s'y appliquer dans les limites de ses ressources. Le principal obstacle, c'est le défaut de capitaux. Le jardinier maraîcher des faubourgs de Bruxelles, d'Anvers, de Gand, de Liége, n'a pas, comme celui des environs de Londres ou de Paris, 20 à 50 mille francs à employer en châssis vitrés, bâches, cloches de verre, thermosiphons, et autres objets dispendieux constituant le matériel de la culture en grand des primeurs. Aussi cette culture n'est-elle guère pratiquée selon les règles de l'art que chez quelques très-riches propriétaires qui ont des jardiniers à l'année, et ne sont point arrêtés par la question d'argent.

On voit que nous tenons compte des faits, et que, dans aucun cas, nous ne voulons laisser passer une objection fondée, sans la prendre pour ce qu'elle vaut. Aussi consacrerons-nous ce premier article sur le jardinage utile, aux moyens économiques et à la portée de tout le monde, pour hâter la croissance des produits du potager. Quand même, en suivant nos conseils, on ne gagnerait que quelques jours sur les principales cultures, ce serait beaucoup. Les pois, par exemple, valent souvent 1 franc

le litre le lundi, et 50 centimes le vendredi de la même semaine.

Donnons d'abord un coup d'œil à l'état actuel du potager. Nous y trouverons peu de produits prêts à être livrés à la consommation ; les poireaux et les céleris renchérissent ; le jardinier en profitera peu ; les provisions sont à peu près épuisées ; il en est de même des scorsonères, des épinards, des choux *spruyt,* dont la production n'a point été, à beaucoup près, calculée de manière à atteindre la mise en consommation des légumes nouveaux du printemps. Dans quelques semaines, les marchés seront presque entièrement dégarnis de produits de l'année dernière, et les produits de cette année ne pourront pas encore les remplacer. La culture de primeur la plus répandue en ce moment, c'est celle des laitues *gottes;* mais elles ne sont ni assez abondantes, ni à un prix assez bas pour que les ménages d'ouvriers qui, au sortir de l'hiver, trouveraient pour leur santé tant d'avantage à en manger une salade tous les jours, puissent se les permettre.

La laitue forcée est celle de toutes les plantes potagères qui se passe le plus facilement de lumière ; on peut l'obtenir sur couche tiède en la recouvrant, non point avec des châssis vitrés, qui coûtent fort cher, mais avec de simples cadres en bois non travaillé, formés de lattes de sapin, comme les emploient les couvreurs, et garnis de papier ou de gros calicot enduit d'huile de lin bouillie. De semblables châssis s'établissent à très-bas prix ; ils suffisent pour les primeurs peu délicates, telles que la laitue et les radis, et aussi pour les choux-fleurs conservés l'hiver, le plant de choux-fleurs à repiquer au mois d'avril, les semis de tomates et de cornichons qui prendront place dans les plates-bandes du potager au mois de mai, et enfin, pour les haricots, produit dont la valeur sur le marché peut être, comme celle des pois, doublée pour celui qui arrive seulement quelques jours avant les autres. Voici comment on procède. Sur une couche tiède, recouverte de quelques centimètres de bon terreau rafraîchi par des arrosages fréquents, on sème les haricots, tout près l'un de

l'autre, de manière à ce que la couche en soit entièrement recouverte; on répand par-dessus deux ou trois centimètres de terreau, et l'on tient la couche couverte jour et nuit de son châssis en papier ou en calicot huilé. Pour peu que l'on soit menacé de gelée, on étend par-dessus, tous les soirs, de la litière sèche ou de la paille, par surcroît de précaution. En quelques jours, les haricots germent et prennent leurs deux premières feuilles, quelque temps qu'il fasse. Si l'on possède, au pied d'un bon mur à l'exposition du midi, une plate-bande disponible, on y repique les haricots, deux à deux, à la distance ordinaire où on les aurait semés en place en plein air. Il est bon de les couvrir la nuit pendant les huit premiers jours, avec des pots à fleur renversés. Si l'on manque d'une place convenable pour repiquer les haricots et que le temps fasse craindre des froids tardifs que le haricot ne supporte pas, on attend. Le haricot levé sur couche, tenu un peu sec et privé de lumière, sauf quelques heures du milieu de la journée pour l'empêcher de jaunir, peut rester pendant quinze jours et même plus, sans avancer ni reculer. Quand le temps est décidément beau et doux, on repique en arrosant largement; la reprise est certaine. On ne gagne pas seulement par là le temps que les haricots ont mis à lever et à prendre leurs premières feuilles; toute plante repiquée se hâte de fleurir et de fructifier; elle prend moins d'accroissement que si elle avait été laissée en place; elle vit moins longtemps, mais plus vite. Ceux qui feront l'essai de cette méthode seulement aux approches du temps où les haricots peuvent être semés en place à l'air libre, porteront des haricots *en grain* au marché, alors que leurs voisins, en suivant la méthode ordinaire, auront à peine des haricots verts à vendre.

Une autre culture fort importante et peu suivie dans nos jardins maraîchers, la culture des melons de toute espèce, peut fort bien être commencée sur couche tiède, à l'aide des mêmes châssis garnis de calicot ou de papier huilé, et être continuée à partir du 15 mai, en plein air, à l'exposition du midi. Les melons qu'on obtiendra ainsi seront tardifs; on ne peut compter

sur leur maturité avant la fin d'août. Mais on sait que le climat de la Belgique nous dédommage, par une arrière-saison généralement belle et chaude, des inconvénients d'un printemps froid et souvent très-retardé. Les melons mûrs au mois d'août se vendront avantageusement, s'ils sont bons, comme les melons de primeur. Ceux qu'on sème en avril doivent être semés dans des pots dont on détache le fond qu'on remplace par un morceau d'ardoise. Quand la température permet de mettre le plant en place, vers le 15 mai, on passe la main ou une truelle de maçon par-dessous les pots qu'on a tenus enterrés dans la couche, et l'on enlève le tout, sans déranger les racines de la plante : ce point est fort important pour le succès. Toutes les plantes potagères cucurbitacées, melons, concombres, citrouilles, souffrent plus que les autres de la secousse donnée à leurs racines et de l'interruption, si courte qu'elle soit, de leurs fonctions vitales pendant la transplantation. On met donc les melons en place, à l'air libre, avec le pot dans lequel ils sont nés ; l'ardoise qui fermait le fond étant enlevée, la racine s'étend à l'aise dans la couche où le repiquage est opéré, au pied d'un mur en plein midi.

Nous n'entrons point aujourd'hui dans les détails de la culture du melon, telle qu'on peut la pratiquer en Belgique; nous nous en occuperons chaque mois, à mesure que viendront les époques des diverses opérations de cette culture. Nous ne pouvons qu'engager les jardiniers maraîchers à en essayer; nous leur promettons hardiment des melons moins hâtifs à la vérité, mais tout aussi bons que les cantalous si justement renommés qu'on fait venir à grands frais de Paris pour la table de nos gastronomes.

CULTURE FORCÉE DES ARBRES FRUITIERS EN POTS.

La culture forcée des arbres fruitiers, constituant une branche fort lucrative de l'horticulture professionnelle, est aussi l'une

de celles qui peuvent procurer à l'amateur d'horticulture les plaisirs les plus variés. Mais, pour qu'il en soit ainsi, il faut réussir ; il faut pouvoir offrir à ses amis réunis autour de la table hospitalière, dès les premiers jours du printemps, du raisin aux grappes dorées, des groseilles et des cerises parvenues à maturité, alors que la saison permet à peine aux groseilliers et aux cerisiers plantés en plein air de commencer leur floraison. On force le plus souvent des arbres plantés, soit à demeure dans la serre, soit au dehors; dans ce dernier cas, surtout fort usité pour la vigne, la tige est introduite seule dans la serre, et le sol qui contient les racines est recouvert de litière pour empêcher la gelée d'y pénétrer.

Il est évidemment préférable de cultiver dans des pots les arbres qu'on se propose de forcer. Un horticulteur anglais, M. Knight, donne sur les avantages de cette méthode quelques détails pratiques qu'on ne lira pas sans intérêt. « Je m'étais proposé, dit-il, de vérifier par expérience quel était le plus court espace de temps nécessaire pour obtenir la maturité complète de deux variétés de raisins, le chasselas et le verdello, à la température ordinaire de mes bâches aux ananas. J'obtins d'abord de ces deux variétés des grappes parfaitement mûres en juin et dans les premiers jours de juillet. Les pieds de vigne ainsi traités étaient en pots. J'ai souvent eu l'occasion de signaler les facilités que présentent les arbres en pots pour la culture forcée. Cette première récolte ne comptait pas. Après la maturité des raisins, les pieds de vigne furent arrosés modérément pendant quelque temps, puis portés en plein air, dans un lieu ombragé, au pied d'un mur, à l'exposition du nord. Après la chute des feuilles, ils furent régulièrement taillés, et restèrent dans la même situation. Le 12 janvier, ayant examiné ces ceps de vigne en pots, je trouvai leurs bourgeons tellement avancés, l'hiver ayant été doux jusque-là, que craignant pour eux les effets de la gelée, je me hâtai de les faire remettre dans la bâche aux ananas. La chaleur ne tarda pas à faire ouvrir les bourgeons ; le 17 février, trente-six jours après leur rentrée, les raisins de

plusieurs grappes du verdello étaient déjà assez développés pour qu'il fût temps de les éclaircir. Le chasselas prit sa transparence, annonce de maturité prochaine, à la fin de mars; les raisins étaient complétement mûrs au milieu d'avril; ils furent remarqués au marché de Londres pour leur belle couleur dorée, bien que le temps eût été sombre, constamment couvert, et de tout point défavorable.

» Le bois des sarments qui avaient porté fruit paraissait bien *aoûté* à la fin d'avril. En transportant les ceps en pots hors de la bâche, et les laissant quelque temps dans un lieu frais et ombragé, je ne doute pas qu'il ne fût possible d'en obtenir, dans la même année, une seconde récolte de raisin mûr; il suffirait de les replacer dans la bâche aux ananas, dès que les bourgeons paraîtraient suffisamment formés.

» Pourvu qu'on remplisse les pots d'une terre la plus substantielle possible, et qu'on ait soin d'arroser cette terre avec de l'eau mêlée de bouillon de fumier, ils n'ont pas besoin d'avoir de très-grandes dimensions. Un cep capable de couvrir une surface de 3 mètres carrés végète fort bien dans un pot d'une contenance équivalente à un cube de 40 centimètres de côté. Il est bon de placer au fond des pots des substances capables d'alimenter la végétation, mais qui se décomposant lentement, nourrissent la plante alors que le reste de la terre des pots est épuisée. Des fragments de branchages à demi-pourris remplissent très-bien cet office à l'égard de la vigne forcée cultivée dans des pots.

» J'ai dans ma serre un pêcher de Pavie qui végète depuis neuf ans dans le même pot; il m'a donné des récoltes régulières et n'a pas cessé de se comporter à mon entière satisfaction. »

La méthode décrite par M. Knight pour forcer la vigne peut être pratiquée avec le même succès pour le pêcher, le cerisier, le prunier, qui tous, ayant été forcés une première fois au printemps, puis retirés de la serre et placés au frais à l'air libre, rentrent d'eux-mêmes de très-bonne heure en végétation, et se prêtent parfaitement à la culture forcée. On peut ainsi se mé-

nager plusieurs récoltes graduées de fruits forcés, tandis qu'avec les arbres plantés à demeure, tous les fruits arrivent à peu près en même temps à maturité.

CULTURE DE LA RENONCULE.

Parmi les plantes de pleine terre dont la culture peut procurer le plus d'agrément au jardinier amateur, avec peu de dépense mais beaucoup de soins, la renoncule tient un rang distingué; l'on ne peut reprocher à cette jolie plante que l'absence de parfum; mais elle rachète ce défaut par la variété et la vivacité des couleurs, et par l'élégance des formes. Nombre de jardiniers amateurs se dégoûtent de la culture de cette plante en raison des difficultés qu'ils éprouvent à la faire fleurir ; s'ils veulent bien donner quelque attention aux indications suivantes, ils obtiendront de la renoncule une floraison aussi régulière que celle de toute autre plante d'ornement de pleine terre. Sous le climat de la Belgique, il ne faut pas trop se presser de mettre les griffes de renoncule en terre ; on a pour cette opération tout le mois d'avril ; on plante à la fin ou au commencement, selon l'état de la température. La terre qu'on destine aux planches de renoncules ne peut être ni trop profonde, ni trop profondément labourée : un mètre d'épaisseur de bonne terre et un défoncement à 50 ou 60 centimètres ne sont pas de trop, si l'on désire un succès complet. En effet, les griffes de renoncules plantées presqu'à fleur de terre ne sont pas des racines, mais des tubercules, lesquels émettent dans le sol des racines fort délicates qui plongent perpendiculairement, tant qu'elles trouvent de la terre pénétrable ; plus elles en trouvent, plus la végétation de la plante est vigoureuse, plus sa floraison est parfaite. Gardez-vous de mêler à la terre des planches de renoncules du fumier en fermentation ; il ferait infailliblement pourrir les tubercules ou, comme disent les jardiniers, les *doigts* des griffes, et la plante fleurirait mal ou ne fleurirait pas du tout. Ne donnez aux renoncules que du fu-

mier presque passé à l'état de terreau. Si vous avez pris dès l'année dernière la sage précaution de faire pourrir à l'écart des mauvaises herbes provenant des sarclages, des feuilles fraîchement tombées et des fanes de pommes de terre, pour vous préparer l'utile ressource d'un terreau purement végétal ; si vous pouvez mêler à ce terreau un peu de vase d'étang ou de boue provenant du curage des fossés, vous ne sauriez donner aux renoncules rien qui soit mieux approprié à leur végétation.

Quand les boutons commenceront à se montrer, pour peu que le temps soit sec, il faudra arroser largement les planches de renoncules plusieurs fois par jour. Vous prolongerez leur floraison en ne laissant pas les premières fleurs s'effeuiller sur les tiges; si vous les cueillez au moment de leur entier épanouissement, les boutons qui les accompagnent donneront une floraison presque égale en beauté à celle des premières renoncules, et vous obtiendrez ainsi une succession de fleurs plus prolongée que si vous laissiez chaque fleur centrale porter graine. Celles qu'on destine à porter graine doivent être placées à part ; on en retranchera les boutons, un seul excepté, qu'on laissera accomplir sur sa tige toutes les phases de sa végétation.

Nous engageons les amateurs qui n'ont point de collection de renoncules et qui désirent s'en former une ce printemps, à ne planter que des griffes *reposées*. On donne ce nom aux griffes qui ont passé une année entière hors de terre, et n'ont point fleuri au dernier printemps. On sait que les tubercules de cette plante ne sont pas comme les bulbes de jacinthes ou de tulipes, qui, leur saison venue, poussent bon gré mal gré et meurent d'épuisement lorsqu'on oublie de les planter. Les griffes de renoncules, gardées dans un lieu frais et sec, ne donnent au printemps aucun signe de vie végétale ; elles fleurissent abondamment, comme pour réparer le temps perdu, lorsqu'on les met en terre au printemps de l'année suivante. Aucun signe extérieur ne distingue les renoncules qui ont fleuri l'année précédente des renoncules reposées; il faut s'en rapporter au marchand lorsqu'on doit commencer une collection.

En même temps qu'on plante les griffes pour obtenir une floraison immédiate, il faut semer des graines pour recruter et grossir sa collection. Les semis de renoncules se font avec succès de la manière suivante. On fait sécher, à l'ombre, des bouses de vaches de manière à pouvoir les réduire en poudre. On sème clair, en terrines, les graines de renoncules, dans cette poudre tenue modérément humide ; elles lèvent promptement et donnent naissance à de très-petites plantes, ayant chacune une très-petite griffe formée de deux ou trois doigts seulement. Dès que les feuilles semblent bien formées et qu'on s'aperçoit qu'elles cessent de grandir, on cesse d'arroser pendant quelques jours ; la terre se dessèche complétement ; on l'émiette avec précaution, pour pouvoir la passer à travers un tamis en fil de fer sur lequel restent les jeunes griffes qu'il ne faut toucher qu'avec beaucoup de précaution, sous peine de les briser. Au bout de quelques jours, on les repique une à une dans une plate-bande préparée comme pour une plantation de griffes anciennes. Elles s'y développent avec une rapidité surprenante pendant le reste de la belle saison ; elles donneront au printemps de l'année suivante une floraison splendide. Il est bon de semer tous les ans lorsqu'on tient à conserver sa collection au complet ; d'ailleurs, les semis donnent toujours une grande variété de coloris qui ajoute aux plaisirs de l'amateur. Quant aux soins minutieux de culture tels que nous venons de les décrire, ils sont aussi faciles que leur effet est certain, et ceux qui se conformeront à nos indications sont assurés d'avance du succès.

FIL DE FER GALVANISÉ POUR L'HORTICULTURE.

Le fil de fer est souvent indispensable dans les serres où l'on cultive des plantes volubiles et des Orchidées, pour soutenir les tiges flexibles des premières et suspendre les morceaux de bois sur lesquels vivent les Orchidées épiphytes. Le fil de fer se rouille promptement dans les serres en raison de l'humidité qui

y règne, jointe à une température douce ou élevée; non-seulement la rouille abrége sa durée, mais encore, et c'est là son plus grand inconvénient, elle est entraînée par les gouttes d'eau condensées, et tombant sur les feuilles des plantes délicates, elle leur fait un tort souvent irréparable.

M. Stevens, fabricant de faïence à Bruxelles, et en même temps amateur éclairé de plantes exotiques, préserve de la rouille, au moyen d'un étamage appliqué par le procédé galvanique, le fil de fer destiné à l'usage des serres. J'emploie le fer galvanisé de M. Stevens pour les treillages qui supportent l'*Echites franciscea* (*Echites bicolor*), et les autres plantes grimpantes de serre chaude ou tempérée ; je l'emploie aussi pour les corbeilles suspendues où végètent les *Stanhopœa;* aucune trace de rouille ne s'y est manifestée depuis cinq mois que nous avons commencé à en faire usage. J'ai plongé, par expérience, des corbeilles de fil de fer galvanisé dans de l'eau froide, chaude, et saturée de sel : la rouille les a respectées comme les autres.

M. Stevens fait de l'étamage galvanique une autre application non moins utile; il en revêt les arrosoirs pour le service des serres et des jardins, les sceaux en zinc et les clous pour le palissage des pêchers et des abricotiers. On sait combien le contact de la rouille avec l'écorce de ces arbres leur cause de dommage. Après une expérience de plusieurs mois qui ne peut me laisser aucun doute sur les avantages de l'étamage galvanique appliqué par M. Stevens au fil de fer et aux divers instruments du jardinage, je regarde comme un devoir de livrer à la publicité ces résultats, si pleinement satisfaisants.

M. Stevens ne s'en tiendra pas là; il se propose, dit-on, d'employer le fer galvanisé par son procédé à la construction d'une serre destinée aux Orchidées et à d'autres plantes des régions intertropicales. Il y fera aussi l'application d'un nouveau *mastic galvanique,* de sa composition, formé de céruse rendue presque indestructible. Les innovations introduites par cet honorable industriel intéressent à un si haut degré les amateurs de l'hor-

ticulture, que je crois leur rendre service en vous priant de les faire connaître par la voie de votre estimable journal.

Agréez, etc.

J. De Jonghe,
Horticulteur à Bruxelles.

DE LA GREFFE.

L'usage de greffer les arbres remonte à la plus haute antiquité, et l'on a lieu de s'étonner qu'après tant de siècles, la pratique de l'art de greffer n'ait pas encore été régularisée, soumise à des préceptes déterminés, et ramenée à des principes fixes.

La première greffe pratiquée sur une grande échelle, la greffe en approche que les Phéniciens avaient apprise aux Grecs et que ceux-ci appliquaient aux oliviers dont il subsiste encore des échantillons, n'est plus qu'un objet de curiosité. L'on ne connaît guère en Belgique pour les arbres à fruits que la greffe en fente et en couronne, et la greffe en écusson à œil poussant ou à œil dormant. Bien des jardiniers n'admettent pas que *greffer* et *écussonner* soient deux manières différentes de faire la même opération; pourtant, dans un cas comme dans l'autre, il s'agit de faire vivre soit un rameau d'un végétal, soit un œil isolé, sur un autre végétal de même espèce, mais d'une variété ou sous-variété différente. Ce serait un travail d'une grande utilité qu'un traité pratique de la greffe, indiquant à la fois toutes les manières de greffer, celles qui conviennent le mieux à certaines séries de végétaux, et la liste complète de tous les végétaux qui peuvent être greffés les uns sur les autres.

En attendant que quelqu'une de nos célébrités horticoles entreprenne ce grand travail, nous n'avons sur ce sujet que des ouvrages de pure nomenclature, contenant des descriptions de greffes classées avec plus ou moins de méthode, sans aucune de ces indications applicables, qui seules feraient progresser cette division des travaux du jardinier.

La greffe est un mariage forcé, qui n'est pas toujours heureux,

parce qu'il n'est pas toujours bien assorti. Nos connaissances positives à cet égard sont très-limitées. Nous ne connaissons des répugnances et des affinités qui rendent la greffe impossible ou facile, rien autre chose que le peu que l'expérience a pu nous en apprendre. Nulle part il n'a été fait d'expérimentations méthodiques et persévérantes pour rechercher, d'après les lois de la physiologie végétale, quels sont ceux des végétaux qu'il est possible et utile d'unir par la greffe. Il y faudrait l'existence entière d'un savant laborieux et dévoué, rien que pour déblayer l'entrée dans la carrière et ouvrir la voie que nos successeurs auront à parcourir. Pourtant, ceux qui l'ont essayé sont arrivés à de tels résultats que leur exemple devrait bien leur créer des imitateurs. On connaît les applications de la greffe herbacée du baron de Tshuddy, qui a changé des forêts entières de conifères de peu de valeur en cèdres et en laricios. D'autres expériences moins généralement connues, celles du docteur Bretonneau, de Tours, ne sont ni moins curieuses, ni moins concluantes ; nous en rapporterons une seule, en engageant nos lecteurs à la répéter; rien n'est plus facile, et le mouvement de la séve de printemps rend l'époque de l'année où nous sommes, favorable à toute espèce de greffes.

Bien que le lilas et le frêne n'offrent dans leur taille et leur aspect que des rapports peu frappants, on sait depuis longtemps que le lilas peut être greffé en fente sur le frêne ; la greffe prend, mais elle ne tient pas ; au bout de quelques années, elle se détache et meurt. M. Bretonneau s'était dit que, s'il était possible de trouver un sujet de grandes dimensions sur lequel la greffe du lilas pourrait vivre, on ajouterait un grand charme aux promenades publiques ordinairement plantées d'arbres à fleurs insignifiantes, et qu'on placerait les fleurs hors de la portée des mains qui pourraient ne pas résister à la tentation de les cueillir. Après bien des essais, il trouva que le *Josikea,* arbuste de la familles des Jasminées, assez répandu dans nos jardins, reprend facilement sur le frêne et y produit des pousses vigoureuses. Le lilas, à son tour, reprend sans difficulté lorsqu'on le greffe sur

le *Josikea,* si bien qu'à l'aide d'un peu d'adresse et de beaucoup de patience, on arrive à percher de belles touffes de lilas à 8 ou 10 mètres du sol, au sommet d'un jeune frêne.

Que de conquêtes précieuses dans la même voie se présenteraient à l'homme persévérant qui aurait le courage d'entreprendre, avec la résolution de ne jamais se rebuter par les revers, des recherches suivies sur la greffe et les miracles qu'elle permet d'accomplir !

TAILLE DES ROSIERS GRIMPANTS.

Chaque arbre d'utilité ou d'agrément doit être taillé conformément à sa nature et à sa manière spéciale de végéter. C'est là un principe si simple que son énoncé a l'air d'une naïveté. Pourtant, dans la pratique, on ne songe pas toujours à l'appliquer. Les rosiers, par exemple, se taillent tous à peu près de la même manière, ceux d'une seule floraison comme les remontants, et ces derniers comme les espèces à longues pousses, connues sous le nom de *rosiers grimpants.*

Le rosier de Banks, l'un des plus beaux de cette dernière série, fleurit difficilement dans beaucoup de jardins et végète avec beaucoup d'irrégularité : ce n'est pas toujours sa faute. C'est plus souvent celle du jardinier qui l'a taillé au rebours de son tempérament. Le rosier de Banks veut être taillé après la chute de ses feuilles ou bien de bonne heure au printemps, comme les autres rosiers ; mais il ne faut pas, si l'on veut en obtenir une floraison abondante, le livrer ensuite à lui-même. Il est dans sa nature de pousser en été un nombre souvent prodigieux de vigoureux bourgeons. Ces pousses robustes, dès qu'elles ont atteint 30 à 40 centimètres, doivent être pincées, pour les forcer à donner d'autres pousses latérales qui auront tout le temps d'aoûter leur bois avant l'hiver et qui donneront avec certitude une abondante floraison au printemps de l'année suivante. A la taille, on élaguera avec un soin judicieux celles de ces pousses qui feraient confusion.

Le même traitement peut s'appliquer avec succès, non-seulement à la rose de Banks, mais à la rose Bougainville, à la rose Boursault, et à toutes les variétés de rosiers grimpants qui peuvent concourir à l'ornementation de nos jardins.

SEMIS DE PEPINS D'ARBRES FRUITIERS.

Les livres vraiment bons et basés sur les vrais principes peuvent ne pas produire immédiatement l'effet que leurs auteurs en ont espéré ; mais ils finissent toujours par faire triompher les principes dont on ne s'écarte jamais impunément, et que les gens de bon sens n'abandonnent plus, quand une fois ils en ont reconnu l'utilité.

La *Pomone française*, de M. le comte Lelieur de Ville-sur-Arce, est le premier traité de la culture des arbres fruitiers qui ait mis hardiment en avant ce principe aujourd'hui admis et reconnu par tout le monde, qu'*il n'y a pas d'arbres à fruits trop vigoureux;* que ce qu'on nomme l'excès de vigueur des arbres à fruits peut toujours, par une taille et une conduite rationnelles, être utilisé pour la production du fruit, et que, par cette raison, les sujets venus de pepins sont supérieurs pour la greffe de toutes les espèces de poiriers et de pommiers, aux sujets de cognassier et de doucin, obtenus de marcotte ou de bouture.

Aussi, dans les pépinières, on ne greffe plus sur cognassier que quelques espèces, afin de satisfaire certains acheteurs qui trouvent les sujets greffés sur franc trop forts et trop difficiles à conduire ; le plus grand nombre se greffe sur des sujets venus de pepins.

Il y a pour semer des pepins un autre motif non moins fondé ; c'est que, sur vingt sujets de pepins, il y en a toujours deux ou trois, poiriers ou pommiers, qui donnent des fruits nouveaux, excellents, égaux ou supérieurs aux espèces et variétés les plus recherchées dans nos vergers.

Il y a trente ans, vivait dans un village, sur les bords de la

Trent, en Angleterre, un ménage de vieux paysans, cultivant une petite ferme. La femme avait la passion du jardinage, particulièrement en ce qui concerne les fruits. Elle faisait collection des pepins des meilleurs fruits du canton, qu'elle semait tous les ans en grand nombre, dans un carré de jardin. L'année suivante, le plant était repiqué en plein champ; il y restait jusqu'à ce que chaque jeune arbre eût montré son fruit. Si le fruit était passable, ne pouvant que devenir meilleur avec les années, l'arbre était conservé; s'il était mauvais, l'arbre était greffé.

Le ménage dont nous parlons avait fini par acquérir une grande réputation comme pépiniériste, et par faire une véritable fortune relative. On connaît encore, dans la partie de l'Angleterre qu'ils habitaient, les arbres du bonhomme *Dumolo* (c'était le nom du fermier); plusieurs portent d'excellents fruits, non dénommés, mais entièrement nouveaux.

Nous nous plaisons à citer cet exemple dans l'espoir qu'il pourra engager nos lecteurs à semer beaucoup d'arbres à fruits de toute espèce; ils ne sauraient rien faire de plus profitable à eux-mêmes et à l'une des branches les plus intéressantes du jardinage utile.

DES ARBRES FRUITIERS EN ESPALIER.

Si tous les printemps ressemblaient à celui de 1848, la fructification des arbres fruitiers plantés en espalier n'offrirait aucune difficulté, et nous aurions bien peu de chose à dire à cet égard. En effet, grâce aux huit jours d'été qui ont brusquement succédé à l'hiver, les arbres fruitiers ont fleuri à l'espalier dans les meilleures conditions, et le plus inconstant de tous les fruits en Belgique, l'abricot, promet, dès à présent, d'être cette année d'une abondance peu ordinaire. Mais, d'une part, il n'en est pas toujours ainsi; de l'autre, les fruits déjà noués ne sont pas complétement sauvés, tant s'en faut ! Les gelées blanches un peu sévères qui surviennent souvent en avril, peuvent geler le pédoncule délicat des fruits à noyau récemment noués sur les arbres en

espalier; dans ce cas, ils se dessèchent et tombent, et la récolte est tout aussi bien perdue que si elle avait été gelée pendant la floraison. A tout cela, il y a un remède, utile partout, indispensable en Belgique où les hivers doux et les printemps précoces sont des exceptions : *il faut abriter les espaliers.* Que ce mot n'alarme pas le lecteur. Il en coûterait fort cher, en effet, pour couvrir d'une manière quelconque, ne fût-ce qu'en paillassons, la surface totale d'un grand mur planté d'arbres en espalier. Mais la théorie de la manière dont se produit l'effet de la gelée sur les fleurs ou les jeunes fruits des arbres est assez connue pour que l'on sache parfaitement à quelle cause il convient de l'attribuer. Le refroidissement des arbres plantés en espalier, et la destruction de leurs parties les plus délicates par les gelées de printemps, sont dus au phénomène du *rayonnement*, en vertu duquel les parties élevées et froides de l'atmosphère enlèvent aux parties basses la chaleur qu'elles ont pu retenir des rayons solaires pendant la journée. Le rayonnement s'exerce principalement de bas en haut ; il suffit donc, pour s'opposer à ses effets, de placer sur le sommet ou chaperon du mur, une sorte d'*auvent* ou de petit toit en perches de sapin couvertes de paille, le tout formant une saillie de 50 à 60 centimètres au plus : ce n'est ni difficile, ni ruineux, d'autant plus que cette précaution est nécessaire seulement pour les portions de mur garnies en abricotiers et pêchers ; les poiriers et cerisiers au mur peuvent s'en passer. Quelques auteurs fort accrédités ont nié l'utilité de ce genre d'abris ; le docteur Lindley, entre autres, a cherché à la combattre dans les livres et les journaux d'horticulture qu'il rédige d'ailleurs avec autant de talent que de science. Mais à Montreuil-aux-Pêches, à Charonne, à Fontenay, villages près de Paris, où l'on récolte tous les ans pour des centaines de mille francs de pêches parfaites sur les plus beaux espaliers du monde, l'usage des toits de paille placés à l'époque de la floraison au-dessus des chaperons des murs garnis d'arbres en espalier s'est maintenu, et ceux qui l'ont abandonné passagèrement par une économie mal entendue se sont empressés d'y revenir ; cela nous semble résoudre la question.

Lorsqu'on a recours à cet excellent moyen, il ne faut laisser les toits mobiles en place que tant qu'il peut y avoir des gelées tardives à craindre; quand le temps est doux, on les enlève pendant le jour; mais il est toujours prudent de les replacer le soir, la température pouvant baisser inopinément pendant la nuit.

En Suède et en Danemark, où malgré la rigueur et la longueur des hivers, on obtient encore des pêches et des abricots fort passables en espalier, on construit les murs assez bas pour pouvoir les abriter complétement d'une façon fort économique. On forme, avec des perches de sapin croisées, de grands cadres à mailles carrées entre lesquelles on fait passer des branches provenant des élagages des pins et sapins : tout cela est pour rien dans les pays du Nord. Ces sortes de grands paravents portatifs se placent inclinés, un côté sur le sol à un mètre du pied du mur, l'autre côté sur la crête du mur; ce dernier côté est maintenu fixe par des anneaux et des crochets, afin qu'il puisse résister aux vents violents qui règnent au printemps en Scandinavie.

Les pins, improprement nommés sapins, sont assez communs sur certains points de notre pays pour que le procédé usité en Suède et en Danemark pour abriter les arbres en espalier, y puisse être pratiqué à très-peu de frais.

L'HORTICULTURE ET L'AGRICULTURE.

Une circulaire récente de M. le ministre de l'intérieur à MM. les inspecteurs des écoles primaires a pour objet de demander, entre autres renseignements, à ces fonctionnaires quels sont ceux des instituteurs de leur inspection qui ont des jardins, qui les soignent avec intelligence, et sont en état de démontrer à leurs élèves les principes du jardinage. Le reste de la circulaire est relatif à l'agriculture, dont nous n'avons point à nous occuper ici; nous nous bornerons à reconnaître que M. le ministre de l'intérieur est parfaitement dans le vrai, quand il regarde un peu de jardinage introduit dans l'enseignement pri-

maire comme une très-utile introduction à l'étude et à la pratique de l'agriculture.

D'abord, le cultivateur, habitué dès son enfance à soigner un carré de jardin, à s'intéresser aux phénomènes de la végétation, s'accoutume à l'ordre, à la régularité, à la propreté, qui sont l'âme de la grande culture; devenu fermier, il tiendra sa terre propre comme un carré de jardin : c'est déjà beaucoup. Ensuite, par combien de points de contact l'horticulture et l'agriculture ne peuvent-elles pas se prêter un mutuel appui ? Par exemple, l'un des points les plus importants de la culture des céréales, c'est la perfection des semences; l'amélioration constante des espèces et variétés de toutes les plantes cultivées dépend, en grande partie, de la qualité des semences. Le fermier préoccupé de ses rudes travaux ne peut donner une partie de son temps aux soins minutieux qu'exigent les opérations délicates pár lesquelles l'horticulture sait favoriser l'amélioration progressive des plantes cultivées.

L'homme n'a fait, jusqu'à présent, qu'entrevoir le pouvoir illimité que lui donne sur la nature végétale la faculté d'opérer des croisements au moyen de la fécondation artificielle et de créer ainsi des *hybrides* variables à l'infini. Bien des siècles avant la découverte de cette puissance, découverte qui appartient aux temps modernes, le transport accidentel du *pollen* par les vents et les insectes avait été le grand agent si longtemps inconnu des variations dans les espèces primitives de toutes les plantes cultivées. Une fois la fécondation artificielle entrée dans la pratique du jardinage, elle s'appliqua d'abord à la multiplication des variétés et sous-variétés de végétaux d'ornement, non pas que ces végétaux s'y prêtassent mieux que les plantes usuelles, mais parce que les notions de la botanique et de la physiologie végétale sont familières aux horticulteurs qui s'adonnent à la production des plantes d'ornement, et presque toujours étrangères aux cultivateurs.

Il reste donc toute une série d'expériences à faire au profit de l'agriculture sur la possibilité d'obtenir par hybridation des va-

riétés et sous-variétés des plantes usuelles, préférables à celles que nous cultivons aujourd'hui; cette série de travaux ne peut être que du ressort de l'horticulture.

Nous en disons autant de la greffe herbacée appliquée de nos jours aux céréales avec tant de succès par M. Calderoni dans le nord de l'Italie. Nul ne sait jusqu'à quel point le froment, le seigle, l'orge et l'avoine, greffés sur d'autres graminées, comme le riz l'a été par M. Calderoni, pourraient être modifiés et donner des produits supérieurs à ceux des espèces actuellement en possession de nos guérets. C'est encore une besogne exclusivement du ressort de l'horticulture. C'est à elle à perfectionner la production des graines pour la grande culture, comme elle a déjà perfectionné les graines potagères.

En France, la production des graines pour la grande comme pour la petite culture est cantonnée dans certaines localités où elle se maintient de temps immémorial. L'arrondissement de Nancy (Meurthe) est une des parties de la France où ce genre spécial de production est le mieux entendu. La méthode qu'on y suit pour la culture des porte-graines consiste à donner par les engrais les plus actifs, principalement par les engrais liquides, une vigueur extraordinaire aux plantes dont on veut obtenir des graines de qualité supérieure. S'agit-il, par exemple, de graines de carotte, on sème à part et très-clair des carottes qu'on éclaircit encore après leur levée, afin de n'avoir sur un espace donné qu'un petit nombre de pieds qui deviennent, au moyen de l'arrosage avec du jus de fumier, d'un volume peu ordinaire. Avant l'hiver, on met ces carottes dans du sable frais à la cave pour les replanter de bonne heure au printemps, et les traiter la seconde année avec les mêmes soins que pendant la première. On comprend que les graines provenant de plantes ainsi soignées doivent l'emporter sur les graines des plantes chétives ou négligées comme le sont les porte-graines dans la plupart des champs et des jardins.

Nous sommes à l'époque de l'année où il est bon de s'occuper sérieusement de la production des graines potagères; nous ne

pouvons trop engager les jardiniers à faire choix pour porte-graines des plus belles plantes de chaque espèce, et à les traiter à la mode de Lorraine, soit qu'ils se proposent de les employer eux-mêmes, soit qu'ils cultivent pour la vente.

C'est aussi le moment de préparer les céréales d'hiver ou de printemps par le semis ou les repiquages, pour expérimenter l'effet des croisements et de la greffe herbacée. Les jardiniers amateurs, comme les horticulteurs de profession qui ont à la fois le loisir et les connaissances nécessaires, ne sauraient rien faire de plus utile ; si leurs travaux sont couronnés de succès, ce n'est pas seulement à la Belgique, c'est à l'agriculture européenne qu'ils peuvent être appelés à rendre par là les plus signalés et les plus honorables services.

EFFETS DU VERRE COLORÉ SUR LA VÉGÉTATION.

Les expériences sur les effets de la lumière à l'égard des végétaux, lorsqu'elle leur arrive à travers des milieux colorés, ont d'abord été entreprises en Italie et en Angleterre, avec des carreaux de vitre de petites dimensions, de différentes nuances. Mais bientôt, dans ce dernier pays, véritable terre classique de la science appliquée, ces expériences, en prenant les plus larges proportions, ont acquis une haute importance par leurs applications, dont une, entre autres, mérite d'être rapportée.

Linnée a justement surnommé les palmiers les princes des végétaux (*principes vegetantium*). Ces plantes admirables ont besoin, pour se développer, d'un haut degré de température et d'une grande masse d'air ; il leur faut, par conséquent, un local spacieux, si l'on veut qu'elles puissent prendre la vigueur et la beauté qui leur sont naturelles. On vient de construire exprès pour les palmiers une vaste serre au jardin botanique de Kew, en Angleterre. Le docteur Hoockers, directeur de ce jardin, avait remarqué que le verre incolore employé pour vitrer les serres, donne à la lumière, sous l'empire de certaines circon-

stances, la propriété fâcheuse de griller le feuillage des plantes. Cet inconvénient avait surtout été observé sur des palmiers auxquels il est plus particulièrement funeste qu'à d'autres, puisqu'ils sont surtout cultivés pour le luxe de leur feuillage.

M. Hoockers et M. Lindley prirent conseil à ce sujet de M. Hunt, physicien habile qui s'est livré à un grand nombre d'expériences sur la lumière dans ses rapports avec la végétation.

M. Hunt, attaché comme professeur au Musée de géologie économique, a lu devant la Société des arts, le 16 février dernier, un mémoire dans lequel il développe avec beaucoup de lucidité les effets de la lumière lorsqu'elle passe pour arriver jusqu'aux plantes, à travers des milieux diversement colorés. Il a surtout insisté sur les effets de l'*actinisme* ou rayonnement, effets des plus curieux, imparfaitement étudiés.

Lorsqu'on désire, dit M. Hunt, développer principalement chez les végétaux les *feuilles* et le *bois*, il faut leur faire arriver les rayons lumineux à travers un milieu de nuance jaune, qui laisse passer toute la lumière et intercepte seulement *les rayons chimiques*, ceux desquels dépendent les effets de l'*Actinisme*.

Les savantes théories de M. Hunt seraient ici hors de leur place; mais il est bon que le public horticole sache que, dans la pratique, les résultats obtenus par ce physicien ont une haute importance destinée à croître avec le temps. C'est d'après ces résultats que la serre aux palmiers de Kew a été vitrée en verre coloré en jaune, fabriqué sur ses indications, dans une verrerie de Birmingham.

La pratique de l'horticulture a encore beaucoup d'emprunts heureux à faire aux indications de la science.

PLANTES GRIMPANTES D'ORNEMENT.

Les plantes d'ornement à tiges flexibles, faciles à conduire sous toutes les formes qu'il plaît au jardinier de leur donner au moyen des treillages en fil de fer galvanisé, sont au nombre de

celles qui concourent le plus efficacement à la décoration des serres et des jardins. Aussi la nature a-t-elle pris soin de les multiplier sous tous les climats.

En Belgique, où la multiplicité prodigieuse des serres réunit à peu de choses près toutes les fleurs du monde connu, il y a des plantes grimpantes pour tous les goûts, et même pour toutes les bourses. Êtes-vous assez riche pour vous donner le luxe de bon goût d'une serre? faites courir le long d'un gros fil de fer galvanisé, au-dessus des étagères qui supportent les pots de vos fleurs, quelques belles Passiflores, entre autres l'Édulis, qui peut vous donner des fruits mangeables; ajoutez-y des ***Bignonia jasminoïdes, Mandevillea suaveolens, Plumbago capensis;*** ce ne sont pas des nouveautés, sans doute; mais elles n'en restent pas moins belles, et s'il vous faut des plantes plus nouvelles propres au même usage, prenez l'***Echites splendens*** la ***Diplanedia crassinoda,*** ou une foule d'autres : vous n'avez que l'embarras du choix.

Êtes-vous du nombre malheureusement trop grand des amateurs peu favorisés de la fortune? Plantez en rond, dans la platebande de votre modeste parterre, cinq ou six baguettes d'osier ou de cornouiller, que vous réunirez par le sommet. Sous cet abri, semez en mélange des graines de capucine et de liseron. Vous aurez en été un mélange de riche feuillage aux formes contrastantes, et de fleurs aux couleurs les mieux assorties.

N'avez-vous à votre disposition qu'un pan de muraille dans une cour qui ne sent pas trop le renfermé? tapissez-le de *Bignonia radicans* pour l'arrière-saison et de *Glycine* de la Chine pour le printemps. Enfin, si vous n'avez qu'un simple appui de balcon pour établir le jardin sur la fenêtre, ne négligez point les diverses plantes grimpantes qui peuvent se contenter de l'asile que vous avez à leur offrir, en consultant l'exposition et les autres circonstances locales; vous trouverez toujours assez de plantes grimpantes qui, moyennant quelques bouts de ficelle, transformeront votre fenêtre en une tonnelle fleurie dont vous sentirez mieux le charme si des occupations sédentaires vous

retiennent au logis. Car la douce passion des fleurs est une source de si pures jouissances, qu'on peut, dans toutes les situations de la vie, la goûter à divers degrés : c'est ce que nous conseillons instamment à tous nos lecteurs de ne pas négliger; s'ils ne sont point amateurs de fleurs, ils le deviendront, et ils auront lieu de nous en remercier.

L'HORTICULTURE A LA NOUVELLE-ZÉLANDE.

Si nous percions un trou passant par le centre de la terre, nous irions sortir, les pieds en avant, à la Nouvelle-Zélande, ou tout à côté de cette terre au climat tout à fait européen. Les jardiniers du monde entier sont frères ; nos lecteurs n'apprendront pas sans intérêt que ceux de nos collègues en horticulture qui ont transporté leur utile industrie aux antipodes, obtiennent des succès de plus en plus prononcés. Parmi les fruits d'Europe, la pêche est celui qui réussit le mieux ; elle mûrit en février et mars. Sa production est tellement abondante que les arbres, surchargés de fruits, doivent être soulagés à plusieurs reprises, sans quoi ils périraient épuisés. A Nelson, ville naissante, le jardinier qui a obtenu les premières pêches sur un arbre non greffé, venu de noyau, les a exposées dans la salle de la bibliothèque publique, qu'elles ont parfumée pendant plusieurs jours; tous les colons venaient les admirer comme un souvenir de la patrie absente. Un autre fruit, celui du fuchsia, figurait à côté de ces pêches; il paraît que ce fruit, qui n'a point encore de nom particulier autre que celui de la plante qui le porte, est excellent lorsqu'il est parvenu à parfaite maturité. Il est alors de la grosseur du fruit du groseillier épineux.

Si l'on songe au chemin qu'a parcouru la pêche qui mûrit en espalier jusqu'en Danemark et en Suède, à partir de la Perse, son pays natal ; si l'on considère la prodigieuse quantité d'espèces et de variétés, toutes estimables à des degrés divers, qui se sont produites dans ces voyages de la pêche du midi vers le nord, on

sera fondé à penser que le fuchsia produira de même un jour des variétés dont le fruit pourra mûrir à nos espaliers, à côté de la pêche et de l'abricot.

Les fraises et les framboises importées d'Europe sont abondantes et parfaites à la Nouvelle-Zélande ; ces deux fruits sont à la fois si sains et si agréables, que, sauf les déserts impropres à toute végétation, la nature permet qu'ils croissent sous tous les climats, depuis le Groënland et la Sibérie, qui ne produisent pas d'autres fruits, jusqu'à la Nouvelle-Zélande où l'industrie humaine vient de les importer.

A Nelson il y a eu, l'année dernière, une exposition agricole en mars; tous les produits des jardins d'Europe en fruits et légumes y figuraient avec honneur, et les naturels du pays, qui ont toujours pratiqué un peu de culture à leur manière, en étaient émerveillés. L'horticulture utile est à l'égard de ces peuplades un puissant élément de civilisation.

BOTANIQUE.

De toutes les divisions du règne végétal, il n'en est pas dont la physiologie offre plus d'attrait aux recherches de la science que la réunion de plantes fort diverses dont l'ensemble est compris sous le nom de cryptogamie. On sait que lorsque Linnée fonda sur les organes reproducteurs une classification aussi neuve qu'ingénieuse du règne végétal, il rejeta tous ensemble dans la cryptogamie, les plantes dont les procédés de propagation ne lui paraissaient point s'opérer par des organes semblables à ceux du reste des végétaux.

Depuis Linnée les moyens d'observation se sont multipliés, perfectionnés ; ils ont permis à la science de pénétrer plus avant dans les secrets de la nature. Un savant Écossais, W. Dougall, enlevé récemment à la botanique, a fait faire de grands pas à la connaissance des moyens de reproduction des plantes cryptogames. Comme on devait s'y attendre, les observations et

les expériences de M. Dougall l'ont conduit à constater l'admirable unité des procédés de la nature. C'est par des organes analogues aux étamines et aux pistils, que les cryptogames observés par ce savant opèrent leur multiplication. Ces faits, dont les détails sont exposés dans deux mémoires adressés à la Société de botanique d'Édimbourg, intéressent l'horticulture qui sait tirer un si grand parti des fougères pour la décoration des serres; la connaissance de leurs organes reproducteurs donnera plus de latitude aux jardiniers pour en obtenir des variétés nouvelles par l'hybridation.

Calcéolaire aquatique.

Méfiez-vous des annonces et redoutez les nouveautés qui ne sont pas toujours neuves, tant s'en faut. Les feuilles anglaises consacrées à l'horticulture ont fait dernièrement grand bruit d'une calcéolaire à fleur jaune, offerte à un prix élevé sous le nom de Calcéolaire aquatique. Elle n'avait pas sa pareille pour décorer les bords des pièces d'eau, en société avec les Lobelia et les autres plantes aquatiques les plus distinguées. Examen fait de cette nouveauté, il s'est trouvé que c'était la Calcéolaire à feuilles de scabieuse, *C. scabiosæfolia,* connue depuis plus d'un quart de siècle.

Les horticulteurs qui obtiennent de semis ou qui introduisent à grands frais du dehors des espèces ou variétés réellement nouvelles et méritantes, sont intéressés à ce qu'on tienne le public en garde contre les annonces que lui présentent les introducteurs de prétendues nouveautés, les uns par mauvaise foi, les autres seulement par ignorance.

BIBLIOGRAPHIE.

—

GUIDE
DES COMICES ET DES PROPRIÉTAIRES;

Par Jacques Bujault,

LABOUREUR A CHALOUE (DEUX-SÈVRES).

Édition refondue et complétée

A L'USAGE DES COMICES DE LA BELGIQUE;

Par A. Ysabeau.

Au moment où l'élite des agriculteurs et des propriétaires du pays, répondant à l'appel du pouvoir et prête à seconder ses vues bienfaisantes, s'empresse de se grouper en sociétés d'agriculture et en comices agricoles, nous croyons rendre service à tous ceux qui vont faire partie de ces utiles associations, en leur offrant une édition belge de l'ouvrage si justement célèbre de Jacques Bujault, intitulé *Guide des Comices.* Ce n'est point une réimpression pure et simple que nous leur donnons. Nous avons élagué tout ce qui ne présentait qu'un intérêt local, en y substituant divers documents que les membres des associations agricoles seront satisfaits de trouver réunis, notamment la substance des règlements pour l'amélioration des races chevaline et bovine en Belgique, les règlements de plusieurs sociétés et comices à titre d'exemples pour les comices à créer, l'arrêté d'institution des comices dans chaque région agricole, et enfin un sommaire des éléments d'appréciation pour les concours de labourage.

Nous espérons que cet opuscule si remarquable, émané d'un homme pratique, et ainsi approprié à l'usage des membres des comices agricoles de la Belgique, recevra du public agricole un accueil favorable, fondé sur son incontestable utilité.

Prix de l'ouvrage : 50 centimes.

Bruxelles, F. Parent, éditeur, montagne de Sion, 17; Deprez-Parent, rue de la Violette, 15, et chez tous les libraires du royaume.



Scutellaria incarnata.

PLANTE FIGURÉE DANS CE NUMÉRO.

Toque à fleurs couleur de chair,

Scutellaria incarnata, Hook.

Il a existé au sujet de cette plante quelque confusion qui, selon nous, provient de ce que les auteurs ajoutent généralement trop peu d'importance à la couleur des fleurs. Il est vrai que le coloris de la fleur offre un caractère quelquefois peu constant, surtout dans les variétés ; mais, dans les plantes sauvages la couleur ne varie que rarement, et jamais de manière à rendre l'espèce méconnaissable. Il serait donc beaucoup à désirer que les botanistes eussent égard dans leurs descriptions, non-seulement au coloris de la fleur, mais encore à celui des autres parties de la plante. Il y aurait à soulever ici la question : Tous les hommes voient-ils les couleurs de la même manière? Il est de fait que certaines personnes ne distinguent ni toutes les couleurs, ni toutes les nuances; cela tient, d'après les physiologistes, à la construction particulière de l'œil. Il y a, par exemple, des personnes qui distingnent très-bien le blanc, le jaune, le jaune rougeâtre, le gris et le noir, mais qui ne sont pas en état de distinguer le rose du bleu et du violet, ni le vert de l'orange foncé, et surtout du brun rougeâtre. Ces infirmités ont reçu leur nom ; elles occupent leur rang dans la nomenclature des maladies et des infirmités humaines. C'est probablement à l'une de ces infirmités que sont dues les contradictions que l'on signale si souvent dans les publications où la figure est ajoutée à la description, laquelle n'a souvent aucun rapport avec le coloris représenté. Dernièrement encore, nous avons vu quelque part la description d'un *Camellia miniata;* et la fleur accompagnant la description était cramoisie.

Revenons à la *Scutellaria incarnata.* Il y avait une sorte de confusion entre la plante qui nous occupe et la *Scutellaria coccinea* de Humboldt; l'erreur a été probablement causée par

M. Ventenat, qui dit dans sa description que les fleurs sont d'un beau rouge, tandis qu'elles sont couleur de chair (*flesh-coloured*), ce qui n'est pas un *beau rouge*, au moins dans une fleur. Nous n'ignorons pas toutefois que dans le langage des jardiniers on entend souvent par *incarnat* un rouge vif.

La tige de notre plante est haute d'un pied à un pied et demi ; droite, grêle à branches opposées. Feuilles opposées à pétiole court, ovées ou ovées lancéolées, acuminées, membraneuses, grossièrement dentées, penninerves, pâles et duvetées en dessous. Grappes terminales très-fleuries; bractées étroites, linéaires, lancéolées, plus longues que les pédicelles ; l'appendice calicinal plus long que le calice. Corolle d'un rose pourpré vif (1), lisse; tube légèrement courbé à la base, dilaté plus haut, se divisant en deux lèvres; l'inférieure entière, ovée, la supérieure voûtée, trilobée; lobes latéraux entiers, celui du milieu échancré. Étamines ainsi que le style inclus; stigmate bifide.

Cette jolie plante est originaire de la province de Quito, où elle croît sur les déclivités occidentales des Andes. Elle y a été découverte par le professeur Jameson, qui en a envoyé des graines à M. Veitch, à Exeter.

JARDIN POTAGER.

Nous aurons souvent occasion de revenir sur cette branche si importante de l'horticulture qui a grand besoin de progresser dans notre pays. Nos hivers sont longs, nos printemps tardifs ; l'été (quand il y a un été) vient tard et dure peu. De telles circonstances climatériques devraient mettre chez nous au rang des choses de première nécessité les produits de la culture forcée ;

(1) Pourquoi M. Hooker dit-il ici pourpré vif (*deep purplish rose-colour*), tandis qu'il attribue plus haut à la fleur une couleur de chair ? Nous pourrions citer beaucoup d'exemples où M. Hooker n'est pas très-d'accord avec lui-même, par rapport à la couleur des plantes qu'il décrit.

or, ces produits ne sont pas seulement rares, on n'en trouve à aucun prix.

Nous avons été chargé la semaine dernière d'acheter quelques fraises pour un convalescent qui avait la fantaisie d'en manger; nous n'avons pu nous en procurer qu'une quantité insignifiante en les payant 25 centimes la pièce; nous en avons obtenu dix pour 2 francs 50 centimes.

La grande objection contre la culture en grand des primeurs en Belgique est plus spécieuse que réelle. On dit que les primeurs ne sont qu'à l'usage des riches, et que tous les riches en Belgique ont des jardins où ils font cultiver des primeurs pour leur consommation, de sorte que ce genre de produits ne trouverait pas de débouchés. D'abord, en fait de primeurs comme en fait de tout produit qui se mange, la production crée la consommation. On ne peut trop le répéter, tous les moyens de faire en grand des primeurs de toute espèce sont en Belgique à meilleur marché que partout ailleurs; en les offrant à des prix modérés, les acheteurs ne manqueraient pas. Puis, si nous avions en ce moment à vendre de grandes quantités de petits pois, de haricots, de fraises, de choux-fleurs, ce que nos villes et nos hôtels encombrés d'étrangers n'auraient pas absorbé trouverait du débouché à Cologne ou à Londres; nous touchons par Anvers à Rotterdam, à Hambourg, où nos primeurs seraient enlevées. Ce ne sont donc pas effectivement les débouchés qui manquent à l'horticulture belge pour les produits de la culture forcée des plantes potagères; ce qui manque, c'est la production qu'il faudrait organiser.

En attendant que les capitaux prennent cette direction, laquelle par parenthèse leur offrirait plus de garanties que bien des spéculations où ils vont trop souvent s'anéantir, nous ne devons négliger aucune occasion de remettre sous les yeux de nos lecteurs les procédés faciles et peu dispendieux par lesquels on peut forcer ou hâter la plupart des plantes potagères.

Nous avons déploré l'absence des fraises sur le marché; nous décrirons la culture forcée de la fraise, parce que ceux qui veu-

lent en avoir à vendre en quantité l'hiver prochain, doivent s'y prendre dès à présent.

Les bonnes espèces de fraises anglaises, spécialement la *British Queen* et la *Keen's Seedling*, se prêtent, ainsi que l'*Écarlate de Virginie*, mieux que les autres espèces, à la culture forcée. La première opération consiste à les empêcher de fleurir. On sacrifie le produit d'une planche de fraisiers plantés l'année dernière, et lorsque la floraison est bien commencée, avant que les premiers fruits soient formés, on coupe les fraisiers au niveau du sol.

Au bout de quelque temps, quand les feuilles ont repoussé, on les coupe de nouveau, puis on lève les fraisiers pour les planter quatre pieds ensemble, dans des pots de 12 à 15 centimètres de diamètre, remplis d'un mélange de parties égales de terre franche et de terreau de couches rompues. Les pots sont placés à l'ombre, à l'exposition du nord. Pendant tout l'été, ils doivent être arrosés régulièrement avec du *bouillon de fumier* qu'on prépare en délayant dans de l'eau du fumier à demi consommé; celui de mouton et de chèvre est le meilleur pour cet usage.

Quand le feuillage des fraisiers ainsi traités prend trop de développement, on les tond une fois ou deux encore avant l'hiver. Le nombre des pots répond à la production dans une proportion à peu près constante, quand l'opération est bien conduite. Chaque fraisier doit porter quatre fraises, ce qui donne 16 fraises par pot; ainsi, celui qui force mille pots dans un hiver, peut compter sur 16,000 fraises, moitié grosses, moitié moyennes; cent fraises des espèces que nous avons indiquées forment une ration assez forte, parce qu'elles sont d'un très-beau volume; on a donc avec 1,000 pots, 160 rations de fraises à vendre pendant l'hiver. L'opération peut se faire dans la serre ou dans l'orangerie, en plaçant les pots *près des jours*, sur des dressoirs. La culture forcée des fraisiers s'allie fort bien avec celle des ananas. On dispose dans ce cas les pots de fraisiers sur des dressoirs le long du mur du fond de la serre à un seul versant

où sont placés les ananas de troisième année, prêts à donner leur fruit.

De quelque manière qu'on s'y prenne, les pots doivent être rentrés successivement; comme le fraisier ne gèle pas, ceux qui attendent leur tour peuvent rester en plein air sans inconvénient. Lorsque les fraisiers sont placés dans le local où ils doivent être forcés, il faut leur prodiguer les arrosages de bouillon de fumier. On les voit aussitôt émettre leurs tiges florales et se couvrir de fleurs; si la floraison est trop abondante, on supprime une partie des fleurs qui ne donneraient que des fruits insignifiants; il y a plus de profit à n'avoir par plante que quatre belles et bonnes fraises.

A mesure que les fraises commencent à mûrir, on place une nouvelle série de pots sur les dressoirs, pour que la récolte ne souffre pas d'interruption.

La culture forcée du fraisier, telle que nous venons de la décrire, n'exige qu'un peu de soin dont le plus essentiel est de ne pas laisser la température de la serre descendre au-dessous de 12 à 15 degrés, une fois que l'opération est commencée. Le fraisier ne craint pas les froids les plus rigoureux; mais les alternatives de chaud et de froid lui sont fatales et s'opposent à sa fructification. C'est la raison pour laquelle les fraises cultivées à l'air libre manquent dans les années où d'assez fortes chaleurs sont suivies de reprises du froid, à l'époque de la floraison naturelle du fraisier.

Nous avons dit qu'on pouvait forcer les fraisiers dans une orangerie : ceci mérite une explication. L'orangerie est un abri pour les plantes dont la végétation est suspendue durant l'hiver. Tels sont les orangers, les grenadiers, les lauriers-roses, et une foule d'autres arbustes. On n'allume du feu dans l'orangerie que quand la gelée menace d'y pénétrer. Les fraisiers placés dans l'orangerie ne feraient guère plus de progrès qu'à l'air libre, s'ils s'y trouvaient en société avec des arbustes d'orangerie, et qu'on n'y fît pas de feu. Mais, si l'on veut forcer des fraises et qu'on ne possède point de serre, tout local servant d'orangerie

peut servir à la culture forcée du fraisier; bien entendu que, dans ce cas, on n'y met *que des fraisiers*, et qu'on y entretient une température qui ne doit pas descendre au-dessous de 12 à 15 degrés. On chauffe d'ailleurs d'autant plus qu'on est plus pressé de récolter les fraises; une forte chaleur n'a pas d'inconvénient, pourvu qu'elle soit soutenue, et qu'on ait soin d'arroser proportionnellement à la rapidité de l'évaporation.

Nous avons payé cher, en avril, les quelques jours d'été survenus prématurément en mars. Des pluies froides et prolongées ont vivement contrarié les opérations du jardinage; on n'aura que très-tard les premières fraises cultivées en plein air. Voici un moyen, peu pratiqué en Belgique, de les obtenir quelques jours plus tôt (ce qui est fort important pour la vente), et de les avoir tellement fraîches et propres, que l'acheteur ne soit pas dans l'obligation de les laver, ce qui leur enlève toujours une partie de leur saveur. Au moment de la pleine floraison des fraisiers, on donne aux planches un bon sarclage, puis on couvre le sol avec de la litière ou, à défaut de litière, avec de la paille, qu'on ne doit pas ménager pour cet usage. Il faut avoir soin, au moment où on l'étend sur le sol, de ne laisser aucune feuille des fraisiers repliée sous la paille. Quand les fraisiers *paillés* sont remontants, comme celui des Alpes des quatre saisons, le paillis rend les arrosages plus profitables et l'évaporation plus lente; il empêche aussi les *coulants* de s'enraciner, ce que, du reste, on doit prévenir en les retranchant une ou deux fois par semaine, tant que durent la floraison et la fructification. Après la récolte des fraises, on peut enlever la paille, et lui donner une autre destination.

Les pois, dont les plus avancés entrent à peine en fleurs, peuvent être hâtés par deux moyens qu'il est bon d'employer l'un après l'autre, pour tous les pois précoces. Le premier consiste à répandre de la cendre au pied : la cendre de bois vaut mieux pour cet usage que la cendre de houille; le second ne peut s'employer qu'au moment de la pleine floraison; il consiste à supprimer les sommités de toutes les tiges. Beaucoup de jardiniers

rejettent ce moyen comme diminuant sensiblement la récolte. Mais le peu de fleurs qu'on retranche ne l'augmenterait pas beaucoup; puis, s'il y a diminution réelle, elle est plus que compensée par la promptitude avec laquelle on force ainsi les cosses du bas de la tige à se remplir. Les pois, plus que tous les autres légumes de primeur, baissent de prix si promptement que, pour cette récolte, gagner quelques jours seulement, c'est doubler la recette.

Quoique, dans les années ordinaires, les melons semés en janvier et février se repiquent en place sur couche sous châssis dans les premiers jours de mai, nous pensons qu'il sera prudent de ne les transplanter cette année que vers le 15 du mois, alors que la température sera décidément adoucie la nuit comme le jour. On peut aussi retarder la transplantation des cornichons et des tomates semés sur couche en février et mars, pour être mis en place à l'air libre. Il n'y a pas grand inconvénient à laisser les plants prendre un peu trop de force sur la couche; il y en a beaucoup à les mettre en place trop tôt : une seule nuit froide, même sans gelée, peut les emporter.

On ne négligera pas de débarrasser, avant la fin de mai, les abricotiers d'une partie de leurs fruits; presque tous sont moitié trop chargés cette année; en voulant trop avoir, on fatigue les arbres et le fruit manque totalement de saveur et de qualité.

AUX HORTICULTEURS DE PROFESSION, ET AUX AMATEURS D'HORTICULTURE, EN FRANCE.

La Belgique est la terre classique de l'horticulture; elle n'a rien à craindre de la rivalité d'aucun de ses voisins à ce point de vue. Le *Journal d'Horticulture pratique,* organe des intérêts de l'horticulture belge, n'est point exclusif; il admet en principe la fraternité de tous les jardiniers de l'univers. Ceux de France, parlant la même langue, agissant sous l'influence du même milieu social et du même climat à peu de nuances près, sont

plus particulièrement ceux de nos voisins avec lesquels nous devons être le plus disposés à fraterniser. Sommes-nous assez heureux pour réussir à faire quelque chose de remarquablement bien, soit en perfectionnant un procédé de culture, soit en introduisant une plante nouvelle, un produit nouveau du jardinage? nos confrères de France sont intéressés à en être informés des premiers; nous ne sommes pas moins intéressés à savoir tout ce qu'ils font de leur côté pour le progrès de notre profession.

La rédaction du *Journal d'Horticulture pratique* est et demeure étrangère à tout esprit de coterie ; ses colonnes sont ouvertes à toute notion utile à l'horticulture, de quelque part qu'elle vienne; elle croit, en marchant d'un pas ferme dans cette voie large et impartiale, remplir ses engagements envers le public. Que cherche-t-on dans un journal? Des faits intéressants, publiés dans le but d'éclairer le lecteur, de le tenir au courant des nouvelles de l'horticulture, et non de servir les intérêts privés de telle ou telle coterie, de tel ou tel amour-propre.

Nous prions donc nos lecteurs de France, amateurs ou horticulteurs de profession, de considérer les avantages que leur offre une publication horticole, belge avant tout, mais impartiale, mais placée au point de contact de trois grandes nationalités, l'Angleterre, la France et l'Allemagne, en contact par Anvers avec le monde entier, à portée d'être informée la première de tous les faits horticoles, et de les livrer la première à la publicité!

Remarquons, sous un autre point de vue, un fait dès longtemps signalé, mais auquel les conjonctures actuelles donnent une nouvelle importance. L'horticulture et, spécialement, la floriculture font vivre en Belgique comme en France, dans une aisance relative et un contentement évident, car tout vrai jardinier est amoureux de sa profession, un nombre toujours croissant d'hommes laborieux, satisfaits de l'existence que leur procure un travail intelligent; ce nombre, il est de l'intérêt *de tous* de l'augmenter de plus en plus, en France comme en Belgique. Les classes aisées et riches de la société paient sans répugnance

à l'horticulture un tribut prélevé sur le plus inoffensif comme le plus élégant de tous leurs plaisirs. Si toutes les branches du travail humain étaient placées dans ces conditions, si chaque travailleur aimait son état comme le jardinier aime l'horticulture, et pouvait comme lui en vivre dans l'aisance, le problème social serait résolu. Car, que peut demander celui qui n'a rien? De recevoir pour salaire de son travail des moyens suffisants d'existence, de trouver en même temps du plaisir dans son travail, de quoi exercer à la fois ses bras et son intelligence : ce sont les conditions de l'horticulture.

Donnons-nous donc la main, horticulteurs de Belgique et de France ; causons en bons voisins de nos travaux, de nos succès ; contribuons de concert aux plaisirs et au bien-être de l'humanité. Le *Journal d'Horticulture pratique* sera heureux de recevoir les communications que les horticulteurs de France voudront lui adresser ; ce qu'ils auront d'intéressant à dire passera dans nos colonnes sous les yeux d'un public d'élite, digne appréciateur de toutes les choses de l'horticulture, quelle qu'en soit l'origine, quelle que soit la nation à laquelle l'horticulture en pourra être redevable.

Les jouissances pures et douces que donne le culte de Flore ne sont point gâtées, sans doute, par une petite pointe d'amour-propre bien légitime de la part de celui qui concourt d'une manière quelconque au progrès. De même que nos habiles horticulteurs de profession et amateurs d'horticulture sont heureux de trouver de dignes appréciateurs dans leurs confrères de France, les horticulteurs et amateurs français ne peuvent que gagner à voir leurs succès appréciés chez nous, et honorés des suffrages des connaisseurs belges, dont la compétence en pareille matière n'est contestée nulle part en Europe. Nous serons heureux de servir d'organe à ces relations amicales entre nos confrères de France et de Belgique ; il y aura pour eux avantage positif et réciproque.

DU PINCEMENT.

La Belgique, cette terre classique des arbres fruitiers, à qui l'Europe doit la création de ses meilleurs fruits à pepins et le rajeunissement des espèces usées, épuisées, que partout on s'est empressé de remplacer par les fruits précieux nés sur notre sol, la Belgique a encore beaucoup à faire pour porter à leur perfection deux divisions importantes de l'horticulture utile : la *taille* et la *conduite* des arbres fruitiers.

Quant à la taille, très-différente de la conduite, ce n'est pas le moment d'en entretenir le lecteur : elle reviendra en son temps dans nos colonnes ; nous chercherons à la ramener à ses vrais principes déduits avec clarté dans plusieurs excellents traités spéciaux, mais mal appliqués ou méconnus de la plupart des praticiens qui mutilent les arbres à fruits sous prétexte de les tailler.

La conduite des arbres fruitiers est au contraire l'opération qui réclame en ce moment les soins les plus assidus et l'attention la plus vigilante du jardinier qui a un jardin fruitier à gouverner. Le moyen principal pour bien conduire les arbres à fruits, c'est le *pincement*. Cette opération consiste à pincer entre le pouce et l'index, sur une longueur de quelques centimètres, les bourgeons qu'on veut arrêter, ou contraindre à se ramifier.

Dans les arbres en plein vent, le pincement est utile pendant leur jeunesse, pour leur donner une bonne forme, les établir sur un nombre de bonnes branches proportionné à la vigueur de leur espèce et à celle du sujet sur lequel ils sont greffés. Il y a tel arbre à haute tige ou en pyramide qui est pour vous un sujet continuel de contrariété, parce qu'il ne *veut pas* se mettre à fruit, ou parce qu'il s'emporte en branches gourmandes, sans conserver la forme régulière que vous aimeriez à lui voir : c'est votre faute, et non la sienne. Il fallait, dans la jeunesse de cet arbre, arrêter par le pincement les branches qui tendaient à s'emporter plus que les autres. En forçant la séve à refluer vers

les branches plus faibles, vous auriez obtenu l'*équilibre de la végétation;* aujourd'hui, d'où provient le mal ? De ce que, dès l'origine, les branches que vous avez laissées croître avec trop de vigueur ont donné naissance à des racines également plus vigoureuses d'un côté que de l'autre. Taillez comme vous voudrez, le mal est fait; l'arbre s'emportera toujours du côté où il a les plus fortes racines. En le contrariant par une taille impuissante à rétablir l'équilibre, vous lui faites émettre un luxe de branches qui ne peuvent se mettre à fruit; tout cela, faute d'avoir connu et pratiqué, lorsqu'il en était temps, ce principe de toute vérité : *Les racines font les branches et les branches font les racines.*

Le pincement a donc pour objet, d'une part, d'arrêter les bourgeons qui poussent avec trop de force; de l'autre, de faire ramifier un bourgeon là où il se trouve un vide à remplir. Le pincement est préférable à la taille, en ce qu'il arrête plus longtemps le cours de la séve, et la force avec plus de certitude à prendre la direction qu'on désire lui donner.

C'est surtout à la conduite des arbres fruitiers en espalier que le pincement s'applique avec avantage. Quand vous aurez laissé, par exemple, un pêcher déranger l'harmonie de sa végétation par des bourgeons redressés devenus des branches gourmandes aux dépens du reste de l'arbre, la taille n'y fera rien; les racines que vous ne pouvez tailler, les arbres à gomme ne supportant pas cette opération, ont pris leur pli; elles feront croître des gourmands tous les ans du même côté. Le seul remède est dans le pincement. A mesure que les bourgeons se développent, pincez leurs extrémités, et quand l'œil au-dessous du pincement aura formé un nouveau bourgeon, pincez-le de nouveau. Laissez aller librement au contraire les bourgeons du côté le plus faible; dès la première année, l'équilibre commencera à s'établir; il sera complet à la seconde année. La vigueur rendue par le pincement au côté de l'arbre le plus faible, vers lequel vous avez forcé la séve de prendre son cours, aura fait croître sous terre des racines d'une force suffisante pour que l'harmonie ne soit

plus détruite, si vous continuez à surveiller l'arbre, et à pincer chaque année à l'époque convenable les bourgeons qui menacent de s'emporter.

Il faudrait un traité spécial, avec un grand nombre de figures, pour développer toutes les circonstances dans lesquelles le pincement peut venir en aide à la conduite des arbres fruitiers. Le peu que nous en avons dit doit suffire pour éveiller l'attention des jardiniers soigneux et des amateurs qui ne craignent pas de prendre un peu de peine en faveur de ces bons fruits, si bons surtout quand on les a *mérités* par la culture. Qu'ils essaient du pincement ; la pratique et l'observation leur en démontreront bientôt toute l'utilité.

Destruction des Courtilières.

Le plus destructeur de tous les insectes contre lesquels le jardinier doit défendre ses cultures sous notre climat, c'est la courtilière. Ses pattes antérieures, dont la conformation rappelle la forme de celles de la taupe, lui permettent de creuser la terre et d'établir, à l'exemple de ce quadrupède, de longues galeries souterraines. Elle se fixe de préférence dans les couches où elle trouve une température favorable à sa multiplication, qui fait le désespoir du jardinier.

Divers moyens ont été proposés pour la destruction des courtilières. Des pots à fleurs, enterrés au niveau du sol sur le passage de leurs galeries, deviennent pour elles un précipice où, une fois tombées, elles ne peuvent s'échapper. On sait aussi qu'une très-petite quantité d'huile, répandue sur le corps de la courtilière, la fait périr à l'instant même, comme tous les insectes dont la respiration s'opère par des trachées ; mais, ce dernier procédé de destruction ressemble un peu au grain de sel à mettre sur la queue de l'oiseau pour le prendre ; il offre de très-grandes difficultés d'exécution.

Un horticulteur, fréquemment contrarié par les travaux d'ar-

chitecture souterraine de la courtilière, a trouvé un expédient d'une application moins difficile, et d'une efficacité plus certaine. En arrosant largement d'urine de vache les couches ou les plates-bandes dont les courtilières ont pris possession, on les détruit elles et leurs larves, sans qu'il en reste subsister une seule. La certitude d'en être débarrassé est encore plus complète, si l'on délaie dans l'urine de vache une petite quantité de tourteau de colza en poudre.

Le même moyen peut être employé avec le même succès contre les vers de terre qui, sans être aussi destructeurs que la courtilière, font cependant un tort notable aux semis, en dérangeant les graines au moment de leur germination, et aux repiquages de plantes délicates, en empêchant la reprise de leurs jeunes racines.

Nous croyons rendre service aux horticulteurs en leur faisant part d'un moyen nouveau et assuré de se défendre contre un de leurs plus dangereux ennemis; nous en devons la communication à l'obligeance de M. De Jonghe.

Exposition horticole à Paris.

L'exposition annuelle de printemps de la Société d'horticulture de Paris était annoncée, les catalogues étaient imprimés, le jury allait rendre ses arrêts, lorsque la révolution de février vint à éclater. L'exposition n'en a pas moins eu lieu dans l'orangerie du Luxembourg. Il y a bien eu peut-être quelques amateurs qui n'ont point envoyé à cette exhibition florale toutes les plantes que, dans des temps de calme, ils auraient été heureux d'y voir figurer. Mais, au total, il est évident que la grande masse des exposants a pensé que l'horticulture et la politique n'avaient rien à démêler l'une avec l'autre; et nous sommes heureux de constater que le public a été de leur avis. Les visiteurs, aussi nombreux qu'aux époques les plus paisibles, sont venus payer leur tribut d'éloges mérités aux collections de Rosiers, de Camel-

lias, de Rhododendrum et d'Azalées, auxquels revenaient de droit les honneurs d'une exhibition florale à cette époque de l'année. Nous félicitons nos confrères de Paris d'avoir compris que les révolutions ne sont pas de leur ressort, du moins comme jardiniers, et que les agitations politiques ne doivent pas les empêcher de poursuivre l'utile et paisible mission de notre profession, en continuant à perfectionner les meilleures et les plus gracieuses productions de la nature végétale.

L'exposition de 1848, organisée, pour ainsi dire, au bruit des coups de fusil de l'insurrection, mérite une place dans les annales de l'horticulture européenne.

Nouvelles Erythrina du Brésil.

Le genre *Erythrina,* riche en espèces toutes plus belles les unes que les autres, n'est guère représenté dans les serres d'Europe que par l'*E. crista galli,* du cap de Bonne-Espérance. Nous en avons vu quatre fort belles espèces, réunies dans les serres de M. De Jonghe (de Bruxelles), l'*E. macrophylla,* l'*isopetala,* la *speciosa*, et une quatrième indéterminée, qui semble devoir prendre place entre l'*isopetala* et la *speciosa.* Toutes quatre sont nouvelles, puisque pas une n'a fleuri en Europe; l'*isopetala* seule est connue et figurée; ses fleurs, d'un rouge vif en longues grappes pendantes, offrent une grande ressemblance avec celles de l'*E. crista galli.*

Les spécimens des quatre *Erythrina* que possède M. De Jonghe sont vigoureux et fleuriront sans nul doute cette année. D'après l'époque à laquelle ces végétaux fleurissent dans leur pays natal, on peut attendre en Europe leur floraison pour les mois d'août et de septembre; elles ont été trouvées au Brésil, dans les montagnes des Orgons, à 1,000 mètres environ d'élévation. Elles passent également bien l'hiver sous le climat de la Belgique, soit dans la serre froide, soit dans la serre tempérée. Elles offrent cette particularité remarquable que conservées dans la serre

tempérée, elles gardent leur feuillage élégant pendant tout l'hiver ; elles le perdent dans la serre froide, mais pour repousser avec vigueur au retour du printemps.

La culture des *Erythrina* ne paraît point offrir de grandes difficultés ; la terre qui leur convient est une argile marneuse, forte et compacte, mêlée d'un peu de terreau de feuilles. Les *Erythrina* ont besoin de beaucoup d'espace et de lumière ; elles prennent toutes un développement assez grand, et la place qu'on leur donne dans la serre tempérée ou froide doit être à la fois bien aérée et bien éclairée.

CAROLINEA.

Martius et Auguste Saint-Hilaire, qui tous deux ont exploré le Brésil au point de vue de la botanique, s'accordent pour placer le genre *Carolinea* au-dessus de tout le reste de la végétation de ce pays si riche en plantes d'ornement. La *Carolinea* réunit, en effet, la beauté de la floraison à la richesse du feuillage, et nous ne savons si les plus belles espèces de ce genre ne seraient pas dignes de disputer la palme à l'*Amherstia nobilis*, du pays des Birmans, considéré comme le plus parfait de tous les arbres d'ornement sous ce double rapport.

Ce genre, réellement admirable, n'a pas toujours porté son nom actuel, que lui a donné le botaniste allemand Martius, en le dédiant à une princesse, Caroline de Bade. Aublet, en 1775, lui avait donné le nom de *Pachira*, sous lequel on trouve cet arbre décrit dans l'ouvrage d'Auguste Saint-Hilaire.

Le genre *Carolinea* appartient à la famille des Bombacées. Toutes ses espèces se distinguent aisément à la première vue, rien que par leur port élégant et par la disposition particulière de leurs feuilles palmées, dont chaque foliole est porté sur un pétiole particulier, tous les pétioles allant se confondre en un seul, long et robuste, élégamment redressé. Dans son

pays natal, la *Carolinea* ne montre pas toujours ses fleurs en même temps que son feuillage. Lorsque la saison des pluies tropicales vient mettre fin à des sécheresses absolues qui ont brûlé et fait tomber leur feuillage, les *Carolinea* se hâtent de fleurir; les boutons, comme ceux des *Magnolia*, se développent beaucoup plus vite que les bourgeons desquels doivent sortir les feuilles. La marche de leur végétation n'offrira probablement pas cet inconvénient dans les serres d'Europe où elles n'auront point à subir la brusque alternative de la sécheresse excessive et de l'excessive humidité.

Toutes les *Carolinea* connues en Europe, appartenant aux pays de plaine du Brésil, croissent naturellement dans une terre franche, forte et substantielle : c'est celle qu'on doit, par conséquent, leur donner. La *Corolinea fastuosa*, du Mexique, introduite par M. Galeotti (de Schaerbeck), croît dans les mêmes conditions.

Les serres de M. De Jonghe (de Bruxelles) en possèdent quatre espèces : *Carolinea intermedia; C. campestris; C. longiflora; C. splendida*. Cette dernière est un spécimen unique en ce moment en Europe; sa floraison est attendue dans le courant de l'été.

Trois autres *Carolinea* nouvelles, d'espèces non déterminées, ont été adressées à la même maison par son voyageur, de la province de Saint-Paul au Brésil.

Les *Carolinea* ne seront jamais de pleine terre en Europe, si ce n'est peut-être aux extrémités méridionales de l'Espagne, de la Grèce et de l'Italie. Ces végétaux n'en ont pas moins un immense avenir, aujourd'hui que la mode des *jardins d'hiver* tend à se généraliser; les *Carolinea* y tiendront le premier rang ; elles seront pour ces jardins ce que le *Paulownia* est devenu pour les bosquets.

Disons à cette occasion combien il serait utile que Bruxelles possédât, comme Paris et Berlin, une vaste serre tempérée ouverte pendant l'hiver au public, lieu de réunion des étrangers qui affluent chez nous de toute l'Europe, véritable bazar de

Flore, avec exhibition permanente. Le succès d'une pareille entreprise, que l'horticulture doit appeler de tous ses vœux, ne saurait être douteux un seul instant.

MÉLASTOMACÉES.

La famille des Mélastomacées, dont les genres et espèces sont encore peu répandus dans nos serres, offre aux amateurs de très-belles plantes, remarquables par l'ampleur et la forme de leurs feuilles; plusieurs donnent des fleurs très-développées, qui approchent des dimensions des *Hibiscus* et des *Lavatères*. Quelques-unes sont évidemment très-frileuses, et ne peuvent pas sortir de la serre chaude; d'autres, bien qu'originaires des mêmes régions tropicales, mais à des hauteurs différentes, s'accommodent fort bien de la serre froide, et passent l'hiver sous le climat de Bruxelles en société des *Camellia,* sans paraître en souffrir. Nous en avons vu de cette seconde catégorie, mises à l'air libre depuis le milieu d'avril dans le jardin de M. De Jonghe: elles y végètent comme dans leur pays natal.

Les Mélastomacées se recommandent en général par une qualité qui tient à leur manière de végéter; elles se laissent conduire avec une docilité parfaite. On peut à volonté, en les livrant à elles-mêmes lorsqu'on a beaucoup d'espace à leur accorder, les obtenir très-développées sous de fortes dimensions, ou bien en faire des buissons très-ramifiés et chargés de fleurs, dans des proportions restreintes. Dans leur pays natal, les grandes sécheresses arrêtent la végétation des Mélastomacées; l'extrémité des jeunes pousses périt et la plante cesse de croître jusqu'à la saison des pluies. A la reprise de la végétation, les bourgeons formés dans les aisselles des feuilles à la partie inférieure des rameaux, les seuls qui aient survécu aux atteintes de la sécheresse, s'ouvrent à la fois, et donnent lieu à un buisson touffu qui se couvre de fleurs. En suivant cette indication de la nature, l'horticulteur obtient dans la serre le même résultat; le

pincement des rameaux fait ouvrir les bourgeons axillaires qui, se développant en sens opposé les uns des autres, par cela seul que les feuilles sont opposées, font prendre naturellement à la plante la forme d'un buisson touffu.

Les Mélastomacées, par la disposition particulière des nervures de leurs feuilles, ne se prêtent pas à la rapide évaporation de l'eau, dont le séjour leur fait, pour cette raison, un tort considérable. C'est donc une précaution essentielle d'éviter de mouiller leur feuillage en les arrosant. Elles se plaisent dans une terre légère mêlée de terreau de feuilles; elles ont besoin de beaucoup d'air. On les multiplie par le semis de leurs graines tirées du Brésil, leur pays natal. La forme remarquable et le vert particulier de leur feuillage font des Mélastomacées des plantes essentiellement ornementales pour la serre chaude, froide et tempérée, même en dehors du temps de leur floraison.

AURICULES LIÉGEOISES.

Bien que le nombre des serres soit plus grand en Belgique que partout ailleurs, toute proportion gardée, il n'est pas possible à tous les amateurs d'avoir une serre; ceux auxquels, par des motifs d'économie, la culture des plantes de serre est interdite, doivent se rabattre sur les plantes de pleine terre dont la liste, sous notre climat tempéré, est encore assez ample pour satisfaire les plus difficiles. Parmi les plantes d'ornement de pleine terre l'Auricule (*Primula Auricula*) tient un rang fort distingué; c'est en ce moment qu'elle étale le luxe de sa riche floraison; toutes ces raisons nous engagent à en parler avec quelques détails à nos lecteurs.

On a longtemps nommé les Auricules *Oreilles-d'Ours;* un acteur comique dans une parodie, offrant un bouquet à sa belle, s'est avisé, il y a quelques années, de lui dire :

O tendre objet de mes amours,
Acceptez mes oreilles-d'ours !

De ce moment, le nom d'oreilles-d'ours a été trouvé par trop ridicule, et le terme *Auricule* a prévalu.

Les amateurs distinguent dans les Auricules deux séries, les anglaises et les liégeoises : c'est sur les liégeoises que nous nous étendrons principalement aujourd'hui ; elles sont une des gloires de notre horticulture ; elles sont l'objet d'un culte passionné pour un grand nombre d'amateurs, et notre climat leur convient d'une manière toute spéciale. Elles possèdent en outre une propriété rare et très-recommandable ; les fleurs ne s'ouvrent que successivement, et la floraison se prolonge pendant plus d'un mois.

Les Auricules liégeoises ont pour caractères distinctifs l'ampleur des fleurs, la netteté du centre jaune ou blanc, parfaitement circulaire, tranchant sur un limbe régulièrement découpé, de deux nuances bien distinctes. Il faut aussi, pour qu'elles méritent de prendre place dans les collections, que le pistil, nommé par les amateurs *le clou,* en raison de la forme du stigmate, ne dépasse pas le bord supérieur du tube de la corolle.

Les nuances des Auricules liégeoises sont très-variées, le violet clair tournant au bleu de ciel sur les bords, et le pourpre foncé tournant au rouge vif, sont ses nuances les plus éclatantes. Ce serait faire tort à la corolle des Auricules liégeoises que de les comparer avec du velours ; il n'y a pas de velours qui ne parût terne et sans lustre à côté d'elles.

Un horticulteur belge, qui donne aux Auricules des soins particuliers couronnés des plus brillants succès, se propose, dit-on, d'aller en Angleterre, avec sa collection lorsqu'il l'aura complétée, lutter aux grandes exhibitions florales de la Grande-Bretagne contre les Auricules anglaises : nous lui souhaitons une victoire de plus ; nous aurons soin d'en publier le bulletin.

CULTURE DES ANÉMONES.

La mode, qui exerce son empire sur toutes choses, a relégué depuis assez longtemps l'Anémone dans les parterres d'un petit nombre d'amateurs, entêtés à lui trouver un mérite qu'à part les décisions de la mode elle possède réellement. Sa culture, aussi facile que celle de la Renoncule, lui assigne une place distinguée parmi nos meilleures plantes de parterre à floraison printanière; la facilité d'en obtenir des variétés par le semis de ses graines lui donne un avantage de plus sur d'autres plantes honorées de la faveur qu'on lui refuse. On commence à multiplier en Angleterre une espèce d'Anémone qui, contrairement aux autres espèces cultivées, donne ses fleurs en automne. Les racines de cette plante ne sont pas tuberculeuses; elles s'étendent dans tous les sens, à peu de distance de la surface du sol, et se garnissent sur toute leur longueur de bourgeons dont chacun peut devenir une plante et fleurir dès l'automne de l'année suivante. L'Anémone à floraison automnale, dont nous voulons parler, donne des fleurs pourpres; elle a reçu en botanique le nom de son pays natal, le Japon; on la nomme *Anemone japonica.* Pour la multiplier au moyen de ses racines, on coupe celles-ci en fragments munis chacun d'un bourgeon; ces fragments sont plantés dans le terreau d'une couche tiède où ils ne tardent pas à former de jeunes plantes qu'on peut transplanter en plein air dans la plate bande du jardin. L'Anémone du Japon supporte sans difficulté les hivers du climat de l'Europe tempérée; elle mûrit aisément ses graines dont on peut espérer des variétés nouvelles, surtout si en conservant du pollen recueilli au printemps sur les autres Anémones, on essaie d'en obtenir des hybrides par la fécondation artificielle.

Nous ferons observer à cette occasion que le plus grand nombre des plantes de mérite introduites depuis vingt ans dans les cultures d'Europe, appartient à la serre ou tout au moins à l'orangerie. Que le jardinier fleuriste soigne avec prédilection

ces belles étrangères, dont le prix élevé n'arrêtera pas l'amateur opulent empressé d'en faire l'acquisition, il a parfaitement raison ; mais qu'il ne néglige pas la propagation des plantes d'ornement de parterre, à la portée de la bourse de l'amateur moins favorisé de la fortune. Nous voudrions voir figurer au marché aux fleurs des galeries et sous les arcades du Grand-Théâtre de Bruxelles un peu plus de bonnes plantes de pleine terre à bon marché ; sauf un petit nombre de Pensées et d'Auricules d'assez bon choix, nous n'y avons rien vu de bien tentatif pour les petites bourses, dont le tribut concourt cependant pour sa part à la prospérité de l'horticulture.

L'Anémone du Japon est une bonne nouveauté à vulgariser ; elle mérite sa place parmi les jolies plantes à bon marché, dont le nombre est trop limité dans nos parterres.

JARDIN BOTANIQUE DE PÉRADENIA (ILE DE CEYLAN).

Il n'y a plus de distances ; on a régulièrement des nouvelles des coins les plus reculés du globe, et il n'est point rare de rencontrer ensemble sur la table du salon de lecture d'une société horticole, des journaux des contrées les plus éloignées les unes des autres. Faites-vous présenter à Londres à la Société royale d'horticulture ; vous y pouvez demander, à votre choix, le journal d'horticulture de la *Terre de Van Diemen, l'Ami de la Chine*, ou *l'Observateur de Ceylan*. Nous empruntons à ce dernier journal les détails qu'on va lire sur le jardin botanique de Péradenia, magnifique établissement décrit par un visiteur dans le numéro du 15 décembre 1847. Quoique ce visiteur ne soit pas, malheureusement, aussi fort en botanique qu'il aurait dû l'être pour satisfaire pleinement la curiosité du lecteur, son récit n'en mérite pas moins une analyse en raison des faits intéressants dont il est rempli.

Le jardin botanique de Péradenia est consacré en grande partie à la multiplication en pépinière des végétaux les plus

avantageux à propager sous le climat de Ceylan. Quelques-uns de ces végétaux n'appartiennent point à la flore de l'Ile ; ils sont adressés des serres d'Angleterre au jardinier en chef de Péradenia. Tel est, entre autres, l'arbre à cire des Andes du Pérou (probablement le *Myrica cerifera*), envoyé à Péradenia par M. Hoockers, jardinier en chef du jardin botanique de Kew en Angleterre. N'est-ce pas quelque chose de frappant que ce voyage d'un végétal utile à 4,000 lieues du pays où la nature l'avait placé? N'y a-t-il pas un fait de la plus haute portée en civilisation, dans ces soins donnés à un arbre tropical, comme objet d'étude et de curiosité, sous l'abri d'une serre au nord de l'Europe, préparant la naturalisation de ce même arbre à l'autre bout du monde, au profit d'un peuple qui ne soupçonnait même pas son existence? Combien l'aspect de la terre serait changé en beau, combien la condition humaine serait améliorée, si, par les soins de l'horticulture, chaque pays possédait tous les végétaux d'utilité ou d'ornement appartenant à la flore du reste du globe, que peuvent admettre son sol et son climat!

Le premier objet qui frappe, en entrant dans le jardin de Péradenia, c'est un groupe de magnifiques palmiers, de l'espèce nommée à Ceylan *Talipat*. Une seule feuille de ce palmier, dit *l'Observateur de Ceylan*, peut abriter sous son ombre une vingtaine de personnes. Ce bel arbre, après avoir étalé pendant un quart de siècle le luxe de sa splendide végétation, donne sa fleur et son fruit, et meurt épuisé par ce suprême effort de la nature. (Cette description, par parenthèse, semble plutôt se rapporter à un bananier qu'à un palmier.)

Dans le même groupe brillent d'autres palmiers, dont quelques-uns sont d'un prix considérable en raison de leur excessive rareté. Plus loin, on rencontre une immense pépinière de cannelliers, de muscadiers et de cacaotiers, aussi nombreux et aussi robustes que les poiriers et les pommiers le sont dans nos pépinières d'Europe. A propos de ces derniers arbres, il y en a à Péradenia, en société avec des pêchers et des cerisiers venus d'Europe ; ils s'y portent très-bien, trop bien même, car ils ne

donnent qu'une prodigieuse quantité de bois avec peu ou point de fruits.

Il n'en est pas de même de la tribu des orangers, citronniers, cédratiers ; elle prospère et fructifie à souhait, à Péradenia. L'île de Ceylan ne possède pas de bonne espèce d'oranger indigène ; celui qu'on multiplie de préférence à Péradenia vient d'Égypte ; Méhemet-Ali en a fourni le plant avec la gracieuseté qu'on lui connaît.

La principale curiosité de cette pépinière, peut-être unique dans l'Inde, c'est un arbre seul de son espèce dans toute l'île de Ceylan. Cet arbre, venu de la presqu'île de Malaca, est celui qui donne l'huile de *Cajeput ;* son aspect est celui du bouleau d'Europe ; son écorce, qui se lève par larges bandes blanches, augmente encore cette ressemblance.

La pépinière de Péradenia, comme spéculation, fait d'excellentes affaires ; ses produits sont très-recherchés des naturels du pays, qui déjà ont créé avec les arbres qu'ils peuvent s'y procurer à des prix modérés et en nombre pour ainsi dire illimité, de vastes plantations et de riants vergers, source de richesse réelle, gage de sécurité et de bonnes relations entre eux et les Anglais ; la supériorité que donne la civilisation n'est jamais mieux comprise que quand elle se traduit par des bienfaits. C'est qu'en effet, c'est là la véritable mission qu'impose la civilisation aux peuples les plus avancés, à l'égard de ceux auxquels il reste beaucoup de chemin à parcourir.

Il n'est pas besoin d'aller à Péradenia pour retrouver le même ordre de faits et d'obligations. C'est la même loi à laquelle obéit chez nous le riche amateur, lorsqu'il fait part à ses voisins, moins bien partagés que lui sous le rapport de la fortune, d'un peu de son superflu en graines ou plants de végétaux agréables et utiles, ou lorsqu'il propage les meilleures espèces d'arbres fruitiers, en en distribuant des greffes à ses voisins. L'horticulture est, sur tous les points du globe, un puissant élément de civilisation et d'harmonie entre les hommes.

ÉCHENILLAGE.

Les chaleurs précoces qui ont signalé les premiers jours d'avril ont développé beaucoup de chrysalides dont les papillons ont opéré leur ponte. Elles ont également fait éclore nombre d'œufs de papillons déposés l'année dernière en anneaux ou chapelets, autour des jeunes branches des arbres fruitiers. C'est un service que la température élevée des premiers beaux jours a rendu à nos vergers. Les œufs des premiers papillons sortis avant le temps de leurs chrysalides, et les chenilles écloses prématurément avant la naissance des feuilles, sont autant de détruit par le froid et la pluie des jours suivants. On peut donc espérer d'être cette année un peu moins incommodé que l'année dernière par les chenilles. Pourtant, il ne faut pas compter qu'on échappera complétement au fléau ; nous engageons les jardiniers soigneux à se donner pour la besogne de l'échenillage, d'utiles auxiliaires, qui ne leur feront pas payer leur aide, et leur donneront de fort jolies sérénades, par-dessus le marché.

On comprend que nous parlons des oiseaux chanteurs, fauvettes, tharins et leurs congénères, dont il faut non-seulement respecter les nids, mais encore favoriser la multiplication ; car c'est lorsque ces oiseaux ont une famille à élever qu'ils opèrent la plus active destruction de chenilles. Voici un procédé des plus simples pour attirer les oiseaux insectivores. On suspend à une perche, dans une position inclinée, ou bien à une branche d'un gros arbre fruitier, une boîte ouverte d'un côté, de la forme d'une souricière. Cette boîte doit pendre au bout d'une corde assez longue pour en rendre l'accès impossible aux chats qui tenteraient de la visiter. Une famille d'oiseaux insectivores ne manquera pas de s'y établir; elle y reviendra tous les ans si vous lui laissez, sans l'inquiéter, élever ses deux ou trois couvées dont la consommation journalière tiendra votre verger parfaitement débarrassé des insectes qui pourraient échapper à votre vigilance. Vous n'en devez pas moins, bien entendu, enlever

autant de nids de chenilles que vous pourrez en découvrir; mais les chenilles isolées, qui font tant de mal et dont il est si difficile de se débarrasser, n'échapperont pas aux oiseaux chanteurs auxquels vous aurez donné une hospitalité bien récompensée.

LE JARDIN DU RAJAH BROOKE, A SARAWAK.

L'île de Bornéo dont l'intérieur a probablement encore d'abondantes richesses végétales à envoyer à nos serres, quand les explorateurs européens y pourront pénétrer, est, à l'exception de quelques points des côtes, un pays totalement inconnu. Un ancien officier au service de la compagnie des Indes anglaises, nommé Brooke, est parvenu, après une foule d'aventures incroyables et romanesques, à se créer sur un point de l'île de Bornéo un petit État indépendant, dont la capitale nommée Sarawak, sur une rivière navigable, est devenue par ses soins le centre d'un commerce important des productions du pays. Aussi le nom de cet aventurier est-il fort connu dans tout le grand archipel Indien, où rien n'est plus populaire que l'histoire du rajah Brooke; car ce monsieur s'est fait rajah, ou roi d'un district à la vérité de peu d'étendue. M. Hagh Low, jeune chirurgien de la marine anglaise, qui a rempli pendant plusieurs années les fonctions de ministre du rajah Brooke, a publié à son retour en Europe des notes fort curieuses où nous trouvons des détails intéressants sur les jardins de Sarawak.

« L'absence de l'hiver et la continuité de la végétation, dit M. Low, rendent difficile la culture des plantes potagères d'Europe, à Bornéo. Elles y deviennent ligneuses et vivaces, et ne sont plus d'aucun usage, à moins qu'on n'en prenne des soins tout spéciaux. »

Ce n'est qu'à force de soins que M. Brooke est parvenu à faire croître dans son jardin des fèves, des endives, des tomates, des asperges et des concombres. Mais quand on pourra étendre

la culture jusqu'aux flancs des montagnes actuellement couvertes de forêts, on y rencontrera, à différentes élévations, toutes les températures d'Europe, et tous les végétaux cultivés en Europe y croîtront sans difficulté.

Quant aux fleurs, la riche tribu des Orchidées épiphytes brille de tout son éclat sur les vieux arbres des bords des rivières; la plus commune et l'une des plus belles est une *Cœlogyne* d'une odeur suave, à fleurs panachées de blanc et d'orangé, du plus riche effet; il y a aussi une profusion de *Vandas* et de *Cypripedium.* Quant aux arbres et arbustes d'ornement, la nature les a prodigués aux environs de Sarawack, et il y a dans les broussailles dont on chauffe le four du rajah Brooke de quoi faire le bonheur de vingt botanistes.

Espérons que le génie de la science européenne triomphera des obstacles que la barbarie oppose encore à l'exploration de l'intérieur de Bornéo par les collecteurs de plantes, qui auraient une si ample moisson de nouveautés à y récolter.

EXPOSITIONS.

Société royale d'Agriculture et de Botanique de Gand.

PROGRAMME DE L'EXPOSITION D'ÉTÉ DE 1848.

La Société ouvrira le 18 juin 1848, à neuf heures du matin, sa 88e exposition de plantes et de fleurs.

Les sociétaires sont seuls admis à prendre part aux concours.

Il sera décerné :

1° Pour les collections les plus belles, les plus variées et le mieux cultivées d'au moins 75 *Plantes en fleurs,* une médaille en or et une médaille en argent;

2° Pour les *Plantes en fleurs* les plus distinguées par leur beauté et leur belle culture, deux médailles en argent;

3° Pour la collection de 25 *Plantes remarquables* (fleuries ou non

fleuries), le plus nouvellement introduites dans le pays, une médaille en argent;

4° Pour la *Plante fleurie* et pour celle *non fleurie* qui, parmi les plantes récemment introduites, seront jugées réunir le plus de mérite, deux médailles en argent;

5° Pour les collections les plus riches et les plus variées de 25 *Pelargonium en fleurs*, deux médailles en argent;

6° Pour les collections les plus riches et les plus variées de 50 *Rosiers en fleurs,* deux médailles en argent;

7° Pour les collections les plus riches et les plus variées de 75 *Calcéolaires en fleurs*, deux médailles en argent;

8° Pour les plus belles collections de 75 *Fuchsia et Verbena en fleurs,* deux médailles en argent;

9° Pour la collection la plus belle et la plus variée de 150 *Roses coupées,* une médaille en argent;

10° Pour les collections les plus belles, les plus variées et le mieux cultivées de 50 *Plantes vivaces* de pleine terre en fleurs, deux médailles en argent;

11° Pour les plus belles collections de 25 *Lis en fleurs,* comprenant au moins 15 variétés bien distinctes, deux médailles en argent;

12° Pour les collections les plus belles et les plus variées de 20 *Orchidées en fleurs,* deux médailles en argent;

13° Pour les collections les plus belles et les plus variées de 30 *Palmiers*, deux médailles en argent;

14° Pour les collections les plus belles et les plus variées de 12 *Tropœolum en fleurs,* deux médailles en argent;

15° Pour les collections les plus belles et les plus variées de 25 *Achimenes, Gesneria et Gloxinia,* deux médailles en argent.

Dispositions réglementaires.

1. Les plantes, pour être admises à concourir, devront être la propriété des exposants ou le produit de leur culture.

2. Les bordereaux des plantes destinées à l'exposition devront être remis soit au Casino, soit au domicile du secrétaire, Rempart-Saint-Jean, n° 13, ou à celui du secrétaire adjoint, rue de Courtray, n° 145, le 12 juin, avant sept heures du soir.

En ce qui concerne les concours n°s 3 et 4, les bordereaux devront comprendre les renseignements nécessaires pour éclairer le jury.

3. Les plantes portées sur les bordereaux pourront seules concourir.

Une commission spéciale sera chargée de vérifier les collections concurrentes avant le jugement, et d'en écarter les plantes qu'on y aurait jointes contrairement à la présente disposition.

Les plantes devront être rendues au salon le 16, avant sept heures du soir; celles destinées au concours n° 5 seront seules reçues le lendemain 17, jusqu'à huit heures du matin.

4. Le jury sera composé autant que possible d'horticulteurs non domiciliés à Gand. Il se réunira le 17, à neuf heures du matin.

N. B. Le *Lilium speciosum* (*lancifolium*) est désigné comme plante à forcer pour le concours d'hiver de 1849.

Société royale d'Horticulture et d'Agriculture de Liége.

Cette Société a fixé au 18 juin prochain l'ouverture de son exposition d'été.

Les concours comprennent les objets suivants :

1° Collection de plantes fleuries, concours d'amateurs ;

2° — — concours entre horticulteurs ;

3° Collection de 20 plantes en fleurs, remarquables par leur belle culture;

4° Quatre plantes au moins, d'introduction récente, d'un mérite reconnu ;

5° Vingt Rosiers nouveaux et méritants ;

6° Roses coupées, 40 variétés au moins ;

7° Collection fleurie de plantes bulbeuses d'un même genre ;

8° Plante la plus belle obtenue de semis;

9° Collection d'OEillets riche et nombreuse ;

10° Verveines, Fuchsies, Calcéolaires, Giroflées, Pensées ; collections cultivées en pots ;

11° Collection de *Pelargonium,* 50 variétés au moins ;

12° Fruits variés ;

13° Trente plantes fleuries pour l'ornement du salon ;

14° Collection de plantes en fleurs présentée par un membre d'une société correspondante : concours d'étrangers.

Toutes les plantes qui seront envoyées au salon pour les différents concours, devront être lisiblement étiquetées ; celles qui seront destinées au concours n° 4 devront être accompagnées de renseignements, afin d'abréger et de faciliter les travaux du jury.

Les concurrents ne peuvent exposer que des plantes qui leur appartiennent ou qui proviennent de leur culture ; toute infraction à cette règle entraîne l'exclusion du concours.

Les plantes devront être déposées, *franco,* au local de l'exposition, le vendredi 16 juin, avant midi au plus tard, et les listes indicatives, faites en double, devront être remises chez le secrétaire, rue Jonfosse, n° 19, le mercredi 14 du même mois.

Les plantes portant indication de leurs noms, et dont la liste aura été remise à temps au secrétaire, seront seules admises à concourir et à figurer au catalogue.

Le jury se réunira le vendredi, avant-veille de l'exposition, à trois heures précises de relevée.

Une commission, sous la présidence de l'un des secrétaires, se trouvera au salon pour diriger les préparatifs de l'exposition, la police de la salle et les soins à donner aux plantes.

Le salon sera ouvert le dimanche 18 juin aux sociétaires, aux dames de leur famille et aux étrangers, de dix heures du matin à une heure de relevée et de deux à cinq heures du soir. Le public y sera admis les deux jours suivants.

Fait et arrêté par le conseil d'administration, dans la séance du 23 janvier 1848.

Le Secrétaire, E. DEFRESNE.

Le Président, DE FAYS-DU MONCEAU.

La même société ouvrira le 17 septembre une autre exposition où figureront principalement les *Dahlia,* les rosiers remontants et les fruits de toute espèce. Cette exposition comprendra treize concours, dont cinq pour les *Dahlia.*

Le conseil, voulant que les concours soient réels, décide qu'une commission se rendra chez les concurrents pour s'assurer qu'ils

cultivent les fleurs qu'ils désirent faire concourir. Tout concurrent est par conséquent prié de prévenir le secrétaire, huit jours à l'avance au moins, et par écrit, de son intention d'exposer. Quant aux membres résidant à plus d'une lieue de la ville, ils devront faire constater, par deux personnes de leur localité et par un membre de l'administration communale, que les fleurs qu'ils exposent ont été cueillies dans leurs jardins.

Les fleurs devront être envoyées au local de l'exposition le samedi 16 septembre, avant une heure. Le lendemain, jour de l'exposition, à huit heures précises du matin, le jury se réunira au salon pour procéder à l'examen des envois.

Une commission, nommée par le conseil d'administration, se trouvera au salon pour recevoir les fleurs et les plantes, les placer convenablement et veiller aux préparatifs de l'exposition.

Les fleurs de *Dahlia* devront être munies de numéros correspondants à une liste nominative ; cette liste sera tenue secrète par le secrétaire, qui pourra, mais seulement en cas de contestation, la remettre au président du jury. Le jour de l'exposition, les listes seront affichées au salon.

Les envois de fleurs de *Dahlia* ne pourront, pour le concours, excéder le nombre fixé par le programme. Les sociétaires sont cependant priés de joindre à leurs envois des plantes, fleurs, etc., pour l'ornement du salon.

Excepté les membres de la commission ci-dessus désignée et le secrétaire de la Société, personne, sous quelque prétexte que ce soit, ne sera admis au salon avant le jour indiqué pour l'ouverture.

Le salon sera ouvert le dimanche aux sociétaires, aux dames de leur famille et aux étrangers, de dix heures du matin à une heure de relevée, et de deux et demie à six heures du soir. Le public y sera admis les deux jours suivants.

Liége, le 27 février 1848.

Le Secrétaire,
DEFRESNE.

Le Président,
DE FAYS-DU MONCEAU.

BIBLIOGRAPHIE.

Afin de faire mieux apprécier la *Revue villageoise* que nous annonçons en souscription sur là couverture de ce numéro, nous extrayons de la première livraison l'article suivant :

DE LA NÉCESSITÉ DES LABOURS PROFONDS.

« La grande masse des cultivateurs, privée du bienfait de l'enseignement agricole, n'est point assez pénétrée de l'utilité des labours profonds. Il y a cependant un fait évident, notoire, que chacun de vous peut voir de ses yeux tous les jours de la vie. A chaque habitation à la campagne se trouve joint un jardin, grand ou petit. Ce jardin est cultivé à la bêche, et, par conséquent, labouré à la profondeur de trente-cinq à quarante centimètres, et cela plusieurs fois l'année.

» Comment ce labour profond, qu'on juge non-seulement bon, mais indispensable en dedans de la haie du jardin, pourrait-il ne pas être également bon en plein champ, de l'autre côté de la haie? Dans une partie de la province de Flandre orientale, dans le riche pays de Waes, toutes les terres sont régulièrement défoncées à la bêche, par cinquième chaque année. L'Escaut sépare la Flandre de la province d'Anvers ; passez l'Escaut au-dessous d'Anvers en venant du pays de Waes; pénétrez seulement à deux ou trois heures de marche de l'Escaut, dans la Campine anversoise ; là vous verrez de rares villages entourés de jardins fort bien cultivés à la bêche, et autour de ces villages, des champs labourés avec des charrues attelées d'un maigre cheval, grattant la terre à la profondeur dérisoire de quelques centimètres.

» Il est résulté de cette méthode vicieuse, en usage de toute antiquité, la formation au-dessous de la couche remuée par la charrue, d'un véritable plancher, battu et durci comme l'aire

d'une grange où vous battez vos grains : comment les racines des plantes cultivées passeraient-elles au travers?

» Aussi voyez-vous dans les champs ainsi traités la spergule pour tout fourrage, des navets gros comme des noisettes, de maigres récoltes de seigle et d'avoine, peu ou point de pommes de terre. Le bétail est peu nombreux, le fumier rare, et toutes les branches de l'agriculture languissent dans les contrées ainsi grattées au lieu d'être sérieusement labourées.

» On fait beaucoup d'objections aux labours profonds partout où ils ne sont pas dans les usages du pays. La plus sérieuse, c'est que le sous-sol n'est pas toujours de bonne qualité, et qu'on gâterait la couche de bonne terre cultivable, en ramenant la mauvaise à la surface. A cela, la réponse est facile : labourez à toute la profondeur de la bonne terre avec une charrue de Brabant munie de son versoir, et faites suivre cette charrue d'une autre, *sans versoir*, qui remuera le sous-sol sans le faire revenir à la surface. Cette méthode pratiquée tous les deux ans, c'est-à-dire chaque année par moitié sur les terres d'une exploitation, en augmente tellement les produits que les frais qu'elle occasionne sont remboursés dès la première récolte.

» Mais, direz-vous, c'est bien de la peine à prendre ! Avez-vous compté obtenir de la terre de bonnes récoltes sans travail? Si la besogne vous fait peur et si vous voulez vivre sans travail, soyez laquais, ne soyez pas cultivateurs. »



Hindsia (species nova.)

PLANTE FIGURÉE DANS CE NUMÉRO.

HINDSIA OU HEINSIA, SPECIES NOVA.

La jolie plante de serre tempérée dont nous donnons ici la figure est nommée *Hindsia* par M. Ch. Lemaire; le genre *Hindsia* fut, dit-il, dédié par Bentham au botaniste Hinds.

D'un autre côté Endlicher nomme le même genre *Heinsia,* et de Candolle, dans son prodrome (tome IV, page 390), lui donne le même nom. Le lecteur appréciera la valeur de ces trois autorités.

L'espèce figurée ci-contre est nouvelle, facile à distinguer de l'espèce antérieurement connue et figurée, par un caractère très-saillant. Dans la première, *H. violacea,* les corolles sont violacées extérieurement, d'un bleu d'azur à l'intérieur, et le style dépasse de plusieurs millimètres le niveau du tube ; dans la seconde, la nuance est la même des deux côtés de la corolle et le pistil est plus court que les étamines, lesquelles se montrent seules au niveau de l'ouverture du tube de la corolle.

Les fleurs sont abondantes, terminales, d'une odeur suave qui ajoute à leur mérite ; les feuilles, dont la forme rappelle celle de la plupart des Azalées de l'Inde, sont opposées et d'un vert agréable à l'œil ; le grand nombre de rameaux que la plante est disposée à émettre promet une floraison aussi abondante que prolongée. On peut la voir en fleurs en ce moment dans les serres de M. De Jonghe.

Voici les caractères botaniques des fleurs du genre *Hindsia* ou *Heinsia,* d'après Endlicher ; ils se rapportent parfaitement à la nouvelle espèce :

Calice tubulé, ovale ; limbe quinquépartite ; lobes foliacés, oblongs, persistants ; corolle supère ; tube lisse ; limbe de la corolle à cinq lobes ; tube très-allongé ; ovaire infère, biloculaire.

SOINS A DONNER EN ÉTÉ AUX PLANTES

DE SERRE FROIDE ET TEMPÉRÉE.

Voici l'époque de l'année où les serres froides et tempérées peuvent être évacuées en grande partie. Cette année les nuits fraîches se sont prolongées plus que de coutume, et les plantes délicates n'ont pu être exposées à l'air libre jour et nuit sans inconvénient. Disons d'abord que pour l'amateur ou l'horticulteur de profession, c'est toujours une grande imprudence de hasarder toute sa richesse végétale hors de la serre s'il ne prend une précaution très-essentielle, peu dispendieuse et trop généralement négligée. L'emplacement destiné dehors aux plantes d'une grande valeur, qui peuvent passer une partie de la belle saison à l'air libre, devrait toujours être muni d'un léger bâti en fer, destiné à recevoir instantanément une tente en grosse toile à l'approche des orages. Nous n'avons encore eu cette année qu'un seul orage sérieux qui ait éclaté sur Bruxelles, et déjà cet orage unique, accompagné de grêle, a suffi pour faire repentir les horticulteurs imprudents dont les collections ne se trouvaient point à l'abri.

La mesure de précaution que nous recommandons ici est d'autant plus nécessaire que les plantes précieuses de serre tempérée ont une valeur beaucoup trop élevée pour qu'il soit possible de les abriter sous une police d'assurances. L'horticulteur aurait à supporter une prime trop élevée, et même le plus souvent les compagnies refuseraient d'assurer, la valeur réelle des plantes de serre étant, en cas de sinistre par la grêle, trop difficile à constater.

Le vide que laisse dans la serre tempérée le séjour momentané des plantes en plein air peut être utilisé avec grand avantage pour rétablir les plantes de serre froide atteintes d'une maladie quelconque. La place libre dans la serre tempérée sert d'infirmerie aux plantes malades ou languissantes de la serre froide et de l'orangerie. Disons en passant que la suppression

graduelle de la plupart des orangeries est un véritable progrès pour l'horticulture moderne. En effet, il n'en coûte pas plus, lorsque l'on bâtit à neuf, pour construire une serre froide que pour construire une orangerie. La différence consiste, comme on sait, en ce que l'orangerie n'est éclairée que par devant, et n'admet que les végétaux qui sommeillent complétement pendant l'hiver, comme les orangers, tandis que la serre froide est éclairée de tous côtés, ayant un toit vitré à un ou deux versants, comme toutes les serres, et pouvant, à température égale, abriter en hiver beaucoup de végétaux qui ne sauraient hiverner dans l'orangerie.

Nous sommes à l'époque de l'année où doit être pratiquée l'importante opération de rempotage. La nécessité de ménager l'espace ne permet pas de donner à chaque plante vivant dans la serre un volume de terre proportionné avec ses besoins : de là la nécessité de renouveler souvent la terre des pots. Cette opération délicate est toujours accompagnée d'une taille des racines des plantes et d'une taille proportionnelle de leurs branches. Cette double taille exige une connaissance approfondie de leur manière de végéter et de leur tempérament. Les plantes qui étendent naturellement leurs racines dans un sens à peu près horizontal, veulent des pots larges et peu profonds; les plantes à racines plus ou moins pivotantes végètent mieux dans des pots étroits et profonds.

Lorsque la température est pleinement favorable, l'exposition des plantes de serre à l'air libre imprime toujours un grand élan à la végétation. Cet élan doit être surveillé; il permet de donner aux végétaux la forme la plus gracieuse, et de leur ménager par la taille et le pincement la plus belle floraison que comporte leur nature.

Les plantes de serre tempérée dont on espère des graines fertiles à la suite de leur floraison de printemps doivent toujours être placées en plein air quand la température le permet; elles y formeront bien mieux leur fruit sous l'influence d'une masse d'air constamment renouvelée.

Le moment approche où il est possible de s'abstenir de faire du feu dans presque toutes les serres. Cette circonstance permet d'évacuer complétement celles où il est nécessaire d'introduire les ouvriers, soit pour quelques réparations, soit pour modifier leur système de ventilation et de chauffage. Nous conseillons aux horticulteurs et amateurs de ne pas tarder davantage, si ce n'est déjà fait, à remplacer tous les anciens systèmes de chauffage des serres par le thermosiphon ou chauffage par la circulation de l'eau chaude. A son origine, le thermosiphon a rencontré beaucoup de détracteurs, comme toutes les choses nouvelles; aujourd'hui, les hommes de pratique et d'expérience sont tous d'accord sur ce point, que le chauffage à l'eau chaude est à la fois le plus économique et celui qui donne le plus aisément cette égalité de température qui est la condition première de la bonne végétation des plantes de serre. A quoi il faut ajouter que jamais ce mode de chauffage, aussi simple que solide, ne laisse pénétrer dans la serre la fumée et les ouvriers, deux fléaux dont le second n'est pas le moins redoutable.

Les serres à multiplication exigent en ce moment les soins les plus assidus de l'horticulteur de profession. Il doit surtout se défier des coups de soleil et des coups de chaleur, et placer les végétaux qu'il veut multiplier de semis ou de boutures, dans des conditions aussi rapprochées que possible de celles de leur pays natal. Or, partout la nature place les végétaux naissants sous l'abri tutélaire des vieux végétaux, indication que l'horticulteur ne doit jamais perdre du vue s'il veut voir ses travaux récompensés par un légitime succès.

CULTURE DES ANANAS.

Quoique la diversité des goûts soit une vérité proverbiale, tout le monde s'accorde à reconnaître la supériorité de l'ananas sur tous les autres fruits connus. La bienfaisante nature a doué la plante qui produit ce fruit d'une énergie de vitalité sans égale;

elle a voulu en outre que l'ananas pût être, plus que tout autre fruit, amélioré par la culture. Il n'y a en effet aucune comparaison à faire, ni pour la saveur, ni pour le volume, entre les ananas tels que la nature les produit aux Antilles et dans l'Amérique du sud, sur leur sol natal, et les ananas tels que sait les faire l'art du jardinier européen.

Bien des gens se figurent que, pour réussir dans cette culture, il faut en avoir fait une étude toute particulière : rien n'est plus faux. C'est ce que nous tenterons de démontrer au lecteur. Nous y sommes déterminés surtout par cette considération que la Belgique, avec le nombre toujours croissant d'étrangers riches qui fréquentent les hôtels de ses grandes villes, ayant des points de contact immédiat, par ses chemins de fer et ses ports, avec les grandes villes des pays voisins, aurait un débouché illimité pour ses ananas si elle voulait en produire en grande quantité. Elle en enverrait des cargaisons en Russie avec grand avantage. Depuis quelques années, des spéculateurs anglais vont plusieurs fois par an aux îles de Bahama, charger des ananas sur des navires à vapeur, et reviennent les vendre aux enchères publiques à Londres avec un bénéfice énorme. Les îles de Bahama sont plus loin de Londres qu'Anvers n'est de Pétersbourg, et les ananas, mal cultivés par les paresseux colons espagnols de ces îles, ne valent sous aucun rapport ceux qu'on obtient en Belgique, mais en trop petit nombre. C'est une production à organiser. Voilà pour le point de vue industriel et commercial.

Au point de vue de l'agrément, l'ananas offre un autre avantage, qui n'est point à dédaigner. Vous êtes amateur de belles plantes exotiques d'ornement, lesquelles coûtent généralement fort cher. Vos moyens limités ne vous permettent pas de vous livrer à votre goût pour les végétaux rares et nouveaux dont le prix dépasse les ressources de votre budget à l'article horticulture. Consacrez la moitié de votre serre chaude aux ananas ; l'argent que vous en obtiendrez vous permettra de peupler des plus beaux végétaux du monde l'autre moitié de la même serre. La culture des ananas, conduite avec intelligence, n'exige que

des avances modérées, et donne un profit certain, chez nous surtout, où la houille et la tourbe, selon les localités, sont à des prix moins élevés que partout ailleurs et permettent de chauffer les serres à très-bon marché.

Ceux qui n'ont jamais cultivé les ananas se figurent, d'après la plupart des traités d'horticulture, qu'il faut trois ans pour amener un de ces fruits à maturité; il en faut à peine deux; mais ces vingt-quatre mois, qui ne font toujours que deux ans, bien entendu, doivent être répartis entre trois années: trois mois de la première, la seconde en entier, et trois mois de la troisième. D'ailleurs cette plante se prête avec la plus grande docilité à la multiplication à toutes les époques de l'année; elle n'a point de saison déterminée pour fleurir et mûrir ses fruits, pourvu qu'on la tienne à la température convenable. Rien n'est donc plus facile que de s'arranger pour faire coïncider la maturité des fruits avec les saisons les plus favorables au débit, et pour avoir chaque année un nombre suffisant de plantes en fleurs, dont on aura les fruits l'année suivante. Ceux qui cultivent l'ananas en vue de la vente doivent calculer la multiplication pour avoir deux récoltes de fruits mûrs : l'une en été, pour les glaciers qui en font une grande consommation; l'autre en hiver, pour les bals et les soirées. La multiplication, commencée à l'époque de l'année où nous sommes, donnera une récolte d'hiver; on commencera en octobre la multiplication qui donnera une récolte d'été.

L'amateur seul, ou le jardinier qui se propose de disputer aux concours publics les prix pour les ananas nouveaux, multiplie l'ananas de semis. On préfère, avec raison, dans la culture ordinaire, les *œilletons* et les *couronnes*. Les œilletons qui naissent au pied des plantes dans toute leur force doivent être retranchés dans tous les cas; ils donnent en général des résultats moins satisfaisants que les couronnes. On donne ce nom à la touffe de feuilles qui, chez l'ananas, surmonte le fruit. Cette touffe n'est que la continuation de la tige passant à travers le fruit, lequel est formé d'une masse de fruits partiels soudés les uns aux autres.

Les couronnes, dont on peut se procurer d'assez grandes quantités chez les confiseurs à certaines époques de l'année, ont une énergie de vitalité à peine croyable. Adressez-vous, pour en avoir, à l'une des grandes maisons d'Angleterre qui font le commerce de graines et de végétaux de toute sorte par commission. Savez-vous d'où on les fera venir? D'Amérique en moins d'un mois, aller et retour, et elles vous arriveront en parfait état prêtes à s'enraciner, du moment où vous les placerez dans des conditions convenables. La première de ces conditions, c'est, si la couronne est récemment détachée du fruit, de ne pas la mettre en terre avant d'avoir laissé la plaie se sécher, se cicatriser à l'air libre : c'est le seul moyen d'assurer l'émission des racines. Rappelons en passant à ceux qui pourraient l'avoir oublié, ou même ne l'avoir jamais su, qu'il en est de même de toutes les boutures de plantes grasses telles que les Cactus, Agavé, *Crassula, Larochea ;* les plaies doivent être séchées avant d'être mises en terre; sinon, elles pourrissent et n'émettent point de racines.

Si l'espace ne vous manque pas, que vous puissiez établir au milieu de votre serre une bâche grande et profonde d'un mètre au moins, plantez vos ananas en pleine terre; ils viendront moitié plus beaux que dans des pots, mais aussi vous en aurez moitié moins, et vous ne pourrez en graduer la floraison et la maturité, comme pour les plantes en pots qu'on déplace à volonté pour les retarder ou les avancer, en établissant dans la serre des compartiments chauffés à des degrés différents. Aussi la culture en pots est-elle généralement préférée.

On donne dans les traités d'horticulture mille et une recettes de terre aux ananas; prenez de bonne terre franche de jardin avec moitié de fumier très-consommé provenant de couches rompues; prodiguez, pendant toute la culture, la chaleur et l'humidité, et vos ananas croîtront comme du chiendent. Allez dans les savanes de l'Amérique voir croître l'ananas sauvage; un terreau riche et profond, constamment humide sous un soleil tropical : telles sont les conditions naturelles de sa végétation sur son sol natal.

Quelle que soit la grandeur des pots (les plus grands sont les meilleurs ; on se règle d'après l'espace dont on dispose), les racines des jeunes plantes, au bout de quelques mois, les rempliront à tel point qu'on ne pourra comprendre ce que la terre est devenue. On s'en aperçoit aisément à l'état de souffrance des plantes ; il faut tout aussitôt les dépoter, puis retrancher toutes les racines en ne laissant que le collet ; c'est-à-dire que, sauf les dimensions, on remet la plante dans l'état où elle était sous forme de couronne. On la place horizontalement sur une tablette pour laisser bien sécher la plaie, puis on la remet dans un pot plus grand que le précédent. C'est le moment, si l'espace ne manque pas, de faire passer aux ananas un certain temps dans la bâche en pleine terre ; les plantes y prennent une grande vigueur et poussent leurs fortes racines jusqu'au fond. On les arrache alors, avant qu'elles ne montrent leur fleur, pour retrancher une seconde fois toutes les racines et les rempoter dans de grands pots où elles doivent fleurir et fructifier.

L'ananas, pendant toute la durée de sa végétation, ne doit pas avoir une température de moins de 20 degrés ; vers l'époque de la maturité du fruit, on peut chauffer sans inconvénient de 30 à 40 degrés, pourvu qu'on arrose en conséquence et qu'on tienne, par des seringages fréquents, l'atmosphère de la serre constamment humide.

L'ananas veut être tenu avec la plus extrême propreté ; son feuillage abondant veut être fréquemment nettoyé, ce qui exige certaines précautions, attendu que les bords des feuilles coupent comme des lames de rasoirs.

Il y a une autre manière beaucoup plus facile de cultiver l'ananas ; c'est une simple expérience de curiosité. Après avoir détaché d'un beau fruit bien mûr une forte couronne, dont on laisse la plaie se cicatriser à l'air libre, on met cette couronne dans une carafe oblongue remplie d'eau pure, absolument comme s'il s'agissait d'un oignon de jacinthe à placer sur la cheminée d'un appartement.

L'ananas mis dans les mêmes conditions, pourvu qu'on re-

nouvelle l'eau assez souvent et qu'on ne le laisse pas souffrir du froid, vivra trois ans et donnera sa fleur et son fruit, l'un et l'autre, bien entendu, maigres et chétifs ; le fruit mûrira difficilement et n'aura presque pas de saveur, mais l'expérience est curieuse, et c'est un plaisir pour une personne sédentaire privée de jardin, de suivre pendant trois ans les phases de développement de la végétation d'une plante qu'on voit croître, fleurir et fructifier, rien qu'avec de l'eau.

Nous conseillons aux amateurs qui veulent semer des ananas, de faire venir les graines de Londres ou d'Amérique.

CROISEMENT DES PLANTES USUELLES.

Les applications de la science à la production des choses utiles marchent avec une lenteur désespérante ; bien loin de regarder ce fait comme décourageant, nous ne voulons y voir qu'un motif de plus pour la presse de revenir avec persévérance sur la nécessité de ces applications, et sur les services d'une portée incalculable que pourraient rendre à eux-mêmes et à la société une foule de gens instruits et sans occupation, s'ils voulaient consacrer une partie de leurs loisirs à ces mêmes applications de la science. Le champ est vaste, on peut même dire qu'il est immense et que tout est à faire. La science, du jour où elle a découvert la possibilité des croisements hybrides entre les races végétales, a mis entre les mains de l'homme un moyen illimité de modifier la nature végétale tout entière. Jusqu'à présent, une seule branche de l'horticulture, celle qui s'occupe de la production des végétaux d'ornement, a su pratiquer en grand et avec les plus encourageants succès la fécondation artificielle pour se procurer des variétés et sous-variétés hybrides, c'est la même besogne qu'il faut faire pour les végétaux utiles. Le moment ne saurait être plus favorable ; le plus grand nombre des plantes potagères fleurit ou va fleurir ; quelques-unes restent de temps immémorial dans une déplorable infériorité. Nous

n'avons pas de chou de printemps réellement bon et mangeable ; celui qu'on nous sert sous le nom de chou vert est une sorte de fourrage purgatif qu'on a raison de ne pas donner aux vaches, parce qu'elles en seraient indisposées, mais qu'on a tort d'offrir à des chrétiens comme quelque chose qu'ils puissent décemment consommer. Il n'est pas douteux que, par des croisements bien conduits, on ne parvienne à obtenir un chou précoce de printemps, aussi hâtif que notre chou vert, aussi rustique pour résister aux hivers rigoureux, et d'une qualité moins inférieure. Le croisement pourrait être tenté avec les choux *cœur-de-bœuf, pin, d'York* et conique de *Poméranie.*

Nous en disons autant des choux-fleurs, dont le croisement avec les brocolis donnerait d'excellentes variétés hybrides, selon toute probabilité ; et des asperges, dont les espèces à goût fort, grosses comme des ficelles et presque aussi filandreuses, disparaîtraient si l'on voulait les croiser avec la grosse de Gand et la violette d'Ulm. Il est vrai que ce dernier genre de croisement ne montrerait son résultat qu'au bout de plusieurs années ; mais si vous n'êtes ni patient, ni persévérant, ne soyez pas jardinier.

Un autre croisement digne d'intérêt et praticable au moment où nous écrivons, c'est celui des pois. Nous sommes assez bien pourvus de pois précoces, grâce aux travaux de nos voisins de Hollande et d'Angleterre ; nous devons aux Anglais le pois Prince-Albert, à qui la palme des hâtifs ne peut être disputée. Mais, dans les tardifs, nous n'avons rien de bien recommandable, et l'on peut essayer d'avoir mieux que nos meilleurs pois de seconde saison. Les recherches de ce côté devraient être dirigées vers la diminution du volume des pois tardifs ; il s'agirait aussi de créer quelques sous-variétés plus propres que les nôtres à résister à la sécheresse du milieu de l'été. La première récolte passée, les pois ne figurent presque plus sur les marchés de nos grandes villes ; les jardiniers sont dégoûtés de la culture des derniers pois qui sont cependant aussi agréables que les premiers ; ils regardent cette récolte comme trop incertaine.

En dehors des croisements hybrides, artificiels, n'oublions pas

de rappeler que les voyages des insectes d'une fleur dans l'autre opèrent à notre insu des croisements dus au hasard et dont rien ne nous empêche de profiter. Si par exemple vous avez semé des pois tardifs, et qu'ayant négligé de les arroser, vous les voyez griller par la sécheresse, il y en aura toujours quelques-uns qui résisteront mieux que les autres ; la différence de tempérament entre ces plantes et le reste du semis n'aura pas d'autre cause que quelque croisement accidentel. Récoltez et semez à part l'année prochaine les pois provenant de ces plantes, vous aurez toute une récolte de pois capables de supporter une sécheresse prolongée ; car les propriétés des plantes légumineuses sont héréditaires et transmissibles par les graines.

Quoique les notions sur la manière d'opérer les croisements hybrides par la fécondation artificielle soient très-répandues, nous les rappellerons sommairement en faveur de ceux auxquels elles pourraient ne pas être suffisamment familières. Lorsque la fleur qui doit servir de porte-graine est à l'état de bouton entr'ouvert, on en retranche les étamines avec des ciseaux fins sans endommager les parties environnantes ; quand cette fleur est pleinement ouverte on transporte sur son pistil à l'aide d'un pinceau fin du pollen pris aux étamines d'une autre fleur de la variété que l'on vent croiser avec elle. Si les ressources que présente le croisement hybride étaient utilisées comme elles devraient l'être pour l'amélioration des plantes potagères, nous n'en aurions que de première qualité pour le même prix auquel nous payons des produits médiocres et même mauvais ; un bon légume ne tient pas plus de place qu'un mauvais dans le potager, et ne coûte pas plus cher à produire.

POIS TARDIF BRITISH-QUEEN.

Si vous allez à Londres en automne, et que vous visitiez les immenses cultures maraîchères des environs de cette capitale, vous verrez des pois à divers degrés de végétation, et vous

en pourrez acheter les produits de très-bonne qualité jusqu'à l'époque où les froids précoces du climat des bords de la Tamise les feront disparaître. Vous n'auriez pas le même avantage à Bruxelles; la culture des pois tardifs y est le plus souvent interrompue par la sécheresse de l'été, et si nous proposions aux jardiniers de Saint-Gilles ou de Molenbeék d'*arroser* leurs derniers pois, qu'ils pourraient vendre aussi cher que les premiers, ils croiraient que nous nous permettons une mauvaise plaisanterie. Il n'est donc pas inutile de faire connaître avec quelque détail le meilleur pois tardif d'Angleterre, honoré dans ce pays du nom de *British-Queen,* reine de la Grande-Bretagne.

On sème ce pois en mai et juin, dans un sol très-profondément défoncé, parce que cette plante pousse de très-longues racines qui lui donnent la facilité de résister parfaitement à la sécheresse, et de donner du collet de la racine un grand nombre de pousses latérales qui fleurissent et fructifient successivement jusqu'aux premières gelées. On favorise la croissance de ces pousses en pinçant les tiges principales avant qu'elles aient atteint le sommet des rames. Par ce procédé d'une extrême simplicité, on est assuré d'avoir des pois fins à récolter, quelque temps qu'il fasse, pendant toute la saison.

Nous conseillons à ceux de nos jardiniers maraîchers qui ne craignent pas de se lancer, sans imprudence, dans la voie du progrès, de faire venir d'Angleterre quelques litres de pois *British-Queen.* A la vérité, la chose n'est pas sans difficulté, et les lenteurs des communications par l'intermédiaire des marchands de graines font souvent arriver les semences alors que la saison ne permet plus de les confier à la terre; l'année suivante, elles ont perdu leur faculté germinative, et c'est à recommencer. Toutefois, assez de voyageurs vont journellement de Belgique en Angleterre pour qu'on puisse en quelques jours se procurer des pois *British-Queen,* qu'on peut semer jusqu'à la fin de juin, avec la certitude d'en consommer les produits.

DES REPIQUAGES.

L'utilité du repiquage pour les plantes annuelles de pleine terre, soit d'utilité, soit d'ornement, n'est point assez généralement comprise des jardiniers ; nous croyons utile de leur remettre sous les yeux le parti qu'il est possible d'en tirer. Les plantes potagères qui, comme le chou, le chou-fleur, le poireau et le céleri, ne peuvent pas accomplir à la place où elles ont été semées le cours entier de leur végétation, sont ordinairement transportées du terrain où elles ont été mises en pépinière sur celui où elles doivent achever de croître. Beaucoup d'entre ces végétaux demandent à subir, avant leur mise en place définitive, un ou quelquefois deux repiquages. Cette excellente coutume, assidûment pratiquée dans les jardins maraîchers des environs de Paris, les mieux cultivés de toute l'Europe, est fondée sur l'observation d'une loi remarquable de la physiologie végétale. La nature, en privant les plantes de la faculté de se mouvoir, les condamne à vivre et mourir à la place où leur graine a germé, à moins que l'homme ne s'en mêle. La transplantation est donc toujours une opération contre nature, qui trouble et interrompt les fonctions de la vie végétale. Par suite de ce trouble, la durée de la végétation de la plante est toujours abrégée ; il semble qu'elle en ait l'instinct et qu'elle se hâte de fructifier, comme si elle était avertie qu'elle a moins de temps à vivre. Les conséquences de ce fait sont surtout sensibles pour le chou-fleur. Ce qu'on recherche dans cette plante, c'est cette masse étiolée qui finirait par devenir des fleurs et par porter graine, si on lui en laissait le temps. Lorsqu'on repique une ou deux fois le plant de choux-fleurs avant sa mise en place, en lui donnant une terre fertile et de fréquents arrosages, on le dispose à former des têtes à la fois plus serrées et plus précoces : en jardinage, on ne peut trop le répéter, le temps c'est de l'argent.

Le repiquage n'est pas moins utile aux plantes annuelles d'ornement qui, comme les reines marguerites, les balsamines et

les coréopsis, se sèment en pépinière pour être mises en place dans le parterre où elles doivent fleurir. Si, lorsqu'elles ont la hauteur de quelques centimètres, on les repique très-près les unes des autres sur une plate-bande garnie de deux décimètres de bon terreau, elles y deviennent fortes et trapues, et donnent, lorsqu'on les met en place, une floraison de beaucoup supérieure à celles qu'elles auraient pu donner sans le repiquage.

Nous conseillons aussi de repiquer au moins deux fois dans les mêmes conditions le plant de fraisier provenant de coulants qu'on destine aux plantations de l'automne prochain.

MÉTHODE ANGLAISE POUR LA CULTURE DES CHAMPIGNONS.

La nature prodigue le champignon comestible à une partie de la Belgique. On voit au printemps et à l'automne les prairies élevées de l'ancien pays de Herve (province de Liége) se couvrir de champignons dont la plus grande partie se perd, faute de consommateurs. D'ailleurs, beaucoup de gens, dans les villes où les paysans vont vendre ces champignons, se méfient, non sans motif, des champignons sauvages parmi lesquels il peut s'en glisser aisément quelques-uns d'une qualité douteuse. Ajoutons que tout champignon, même des meilleures espèces, peut procurer non pas un empoisonnement, mais une cruelle indigestion, lorsqu'on le prend à un état de végétation trop avancé, et que les feuillets dont son chapiteau est garni par-dessous ont commencé à noircir. De là l'erreur de bien des personnes qui ont pu se croire empoisonnées, même par de bons champignons, une forte indigestion offrant, surtout quand la peur s'en mêle, une partie des symptômes d'un véritable empoisonnement.

Aucun de ces inconvénients n'existe pour les champignons produits artificiellement sur couche; la couche *ne peut en produire que de bons,* et le jardinier peut les prendre au point de développement le plus convenable. Au moment où nous écrivons,

l'abondance des meilleurs légumes frais fait dédaigner les champignons. Mais, à l'arrière-saison, quand la volaille et le gibier domineront parmi les éléments gastronomiques de la table des riches, le champignon sera recherché ; il est sage d'appliquer au jardinage le précepte que Mathieu de Dombasle a formulé pour les agriculteurs lorsqu'il a dit : « Travaillez toujours les yeux tournés vers le marché. » Il est temps, dès à présent, de se préparer à fournir le marché de bons champignons, à l'époque où ils pourront se vendre avec le plus d'avantage.

Il y a pour cela deux méthodes principalement en usage : celle des environs de Paris, et celle des Anglais. Les *champignonistes* parisiens, exclusivement occupés de cette culture, la pratiquent dans les immenses carrières desquelles on a extrait la pierre de taille pour les constructions de Paris. Leurs couches sont établies à terre, sur deux rangs, avec un passage au milieu ; il y en a qui ont *plusieurs kilomètres* de longueur : qu'on juge par là de la production ! Leur méthode exige, pour réussir, beaucoup d'habitude. Ils préparent en plein air de grands tas peu élevés de fumier de cheval ; ces tas sont mouillés, défaits et refaits à plusieurs reprises, et travaillés à la fourche jusqu'à ce qu'ils aient atteint une consistance onctueuse, un état particulier duquel dépend le succès. Il est ensuite porté dans les souterrains, dressé en couches, *lardé* avec du blanc de champignon et *gopté,* c'est-à-dire, recouvert de terre sèche sablonneuse, puis livré à lui-même. Dans la pratique, le *coup de main* fait tout ; on peut, avant d'y réussir, y dépenser beaucoup pour peu de produit, bien que, lorsqu'on réussit, ce soit la méthode la plus avantageuse pour la production en grand du champignon comestible.

La méthode anglaise est moins prompte et moins productive ; mais elle est aussi sûre que possible, et très-facile à pratiquer. Il faut d'abord se procurer du crottin de cheval, sans mélange de litière, soit qu'on le fasse trier dans du fumier récent, soit qu'on le fasse ramasser par des enfants sur une grande route. Le crottin, ainsi isolé, doit être divisé autant que possible,

ce qui se fait très-vite et très-bien avec l'instrument à trois dents, à poignée courte, dont on se sert pour sarcler les jardins aux environs de Bruxelles. Dans cet état, on le place à couvert, dans un lieu abrité et bien aéré, où il puisse sécher le plus rapidement possible, afin qu'il n'éprouve aucun mouvement de fermentation.

Il s'agit alors de se procurer *du blanc de champignon*. Cet élément de production coûte fort cher; il faut l'acheter de confiance et ne pas regarder au prix; le meilleur vient des environs de Paris et de Londres. S'il fallait toujours en acheter, il coûterait autant que peuvent rapporter les champignons; mais on n'en achète qu'une fois, pour en faire soi-même, et voici comment. Dans un terrain sec, ombragé, à l'exposition du nord, on creuse une fosse de 40 centimètres de profondeur, longue et large à volonté. L'on y établit un lit bien foulé de crottin préparé comme ci-dessus, de 25 à 30 centimètres d'épaisseur, dans lequel on introduit le blanc, par plaques, de la grandeur de la main, à 20 ou 25 centimètres les unes des autres. La fosse est ensuite recouverte, et livrée à elle-même. Au bout de 8 à 10 semaines, tout le crottin contenu dans la fosse est devenu une masse de *blanc,* dans laquelle on ne distingue plus celui qu'on y a primitivement introduit.

Pendant ce temps, on a dû continuer à s'approvisionner de crottin; comme il en faut une grande quantité, l'opération marche assez lentement; mais on peut se trouver en mesure de construire les couches, au moment où le blanc de la fosse est bon à employer.

Les couches de crottin sec et divisé se placent, soit à terre dans un local obscur, soit sur des dressoirs en bois ou en maçonnerie, disposés comme ceux d'un fruitier, mais un peu plus larges.

On humecte légèrement le crottin au moment de le mettre en place; les couches ne doivent avoir que 25 à 30 centimètres d'épaisseur. Le blanc se place, comme dans la fosse, par plaques de la grandeur de la main, à la moitié de l'épaisseur de la cou-

che, de façon à ce qu'il se trouve autant de crottin dessous que dessus. Cela fait, on recouvre la couche de terre sèche, plus tôt légère que forte; il n'en faut pas plus de 2 ou 3 centimètres d'épaisseur; la couche est ensuite livrée à elle-même; au bout d'un temps qui peut varier de trois à six semaines, elle commencera à produire. Quand elle sera épuisée, on la trouvera pleine de blanc de champignon aussi bon pour la reproduction que celui de la fosse.

En commençant les préparatifs en juin et juillet, la pleine récolte des champignons peut commencer en septembre, et se continuer tout l'hiver, si l'on prend soin de ne pas construire toutes les couches à la fois. Le succès de cette méthode est infaillible.

UTILISATION DES TALUS DES CHEMINS DE FER.

Un ambassadeur de Naples à la cour d'Angleterre disait que pendant un séjour de dix ans à Londres, il n'avait mangé qu'un seul fruit mûr : c'était une pomme cuite. Bien qu'il y ait dans cette assertion un peu d'exagération méridionale, il est certain que sans le secours des espaliers, la plupart des bons fruits, particulièrement le raisin, ne mûrirait pas à l'air libre sous le climat de la Grande-Bretagne ; il en est à peu près de même chez nous. On s'occupe en ce moment dans la Grande-Bretagne d'utiliser comme espaliers les talus des tranchées traversées par les chemins de fer, partout où ces tranchées ont mis à découvert une roche assez consistante pour qu'on puisse la considérer comme la surface d'un mur. On transporte de bonne terre végétale dans une plate-bande ménagée au bas de la pente; des pêchers et des abricotiers en occupent la partie inférieure; des vignes plantées de distance en distance s'élèvent au-dessus de ces arbres, et peuvent s'étendre sur des espaces indéterminés. Nous signalons ce fait parce que, quoique notre pays soit moins accidenté que la Grande-Bretagne et que par conséquent les tranchées des chemins de fer y soient moins fréquentes et moins profondes,

il y a là cependant un exemple qui pourrait être suivi avec avantage.

Sur d'autres points où les tranchées ont mis à découvert des terrains cultivables, on vient d'essayer des plantations de vignes en ceps soutenus par des échalas. Il est certain que ce sont de véritables coteaux artificiels qui, lorsqu'ils se trouvent à une exposition plus ou moins méridionale, sont parfaitement abrités contre les vents froids et permettent d'espérer la maturité du raisin à l'air libre sans le secours de l'espalier.

Dans les années ordinaires, on ne mange guère en Belgique que du verjus sous prétexte de raisin; nos gastronomes paient tous les ans un tribut considérable à la France pour le chasselas de Fontainebleau qu'on fait venir pour eux à grands frais, et qu'on leur fait payer en conséquence. La culture de la vigne donnerait de bien meilleurs produits sur notre sol, si, d'une part, nous utilisions, comme les Anglais, tous les endroits favorables à la production du raisin, et si, de l'autre, nous avions soin de nous borner à cultiver les espèces à floraison et à maturité précoces, les seules qui conviennent réellement à notre climat.

NOUVELLES PLANTES ALIMENTAIRES.

Il appartient à l'horticulture d'éclairer l'agriculture par des essais et des expériences qui sont essentiellement de son domaine. Lorsqu'une plante nouvelle cherche à faire son entrée dans le monde agricole, et qu'elle se présente avec la prétention de prendre un jour sa place dans la grande culture, il appartient à l'horticulture de s'en emparer, d'en étudier la végétation, les propriétés, la production, et de donner son avis motivé sur son plus ou moins d'utilité. L'impossibilité d'adopter cette marche, faute d'établissement spécialement consacré à la naturalisation des plantes utiles, est la cause principale qui a réduit à un si petit nombre de végétaux le cercle des assolements en Europe. En Belgique, le nombre des amateurs éclairés de l'horticulture

est si grand que l'obstacle dont nous parlons n'existe pas. Il y a des centaines de jardins particuliers où l'essai des plantes nouvelles à introduire dans nos cultures peut être fait, à défaut de jardins de naturalisation aux frais de l'État. Nous avons de plus l'institution des comices agricoles dont l'intervention peut être éminemment utile. Qu'un amateur fasse venir de l'étranger des graines d'une nouvelle plante usuelle ou présumée telle, il n'a qu'à s'adresser au comice de son canton pour faire constater ses expériences ; elles auront ainsi aux yeux du public le même degré d'authenticité que si les résultats en étaient publiés sous la garantie offerte par le directeur d'un établissement public.

Les vivres ne nous manquent pas, grâce au ciel ; la récolte de 1848 s'annonce sous les plus favorables auspices ; mais cela ne doit pas nous faire perdre de vue deux années de disette que nous venons de traverser. On ne saurait prendre trop de mesures contre le retour d'un pareil fléau. Plusieurs plantes alimentaires nouvelles ont été prônées dans ces derniers temps comme pouvant être avec avantage naturalisées en Europe. La *Psoralea esculenta* de l'Amérique du Nord se présente en première ligne. Le climat de son pays natal est à peu près celui de la Belgique ; elle végète à l'état sauvage sur une immense étendue de pays inhabité, offrant la plus grande variété de sols et d'expositions ; enfin, livrée à elle-même, elle donne des racines charnues et féculantes d'un goût agréable et d'une digestion facile. L'ensemble de toutes ces circonstances rend très-probable le succès de la culture de cette plante en Belgique. Les essais tentés en France l'ont été dans des jardins principalement consacrés à la culture des plantes de toute espèce pour les étudier au point de vue de la botanique ; les résultats peu satisfaisants ne préjugent rien contre la *Psoralea esculenta*. Ce qu'il fallait faire pour la juger, c'était de la confier à quelque habile jardinier maraîcher, en lui promettant de lui payer les racines 20 francs le kilo. La question reste donc en son entier, avec toutes les probabilités désirables d'une solution avantageuse. Considérez seulement le point de départ d'une de nos meilleures racines alimentaires, la carotte.

Elle existe sauvage en Belgique comme dans le reste de l'Europe. Récoltez ses graines et semez-les dans une bonne terre de jardin; dès la seconde génération, vous aurez une excellente carotte, égale aux meilleures variétés cultivées. L'expérience a été faite il y a quelques années par M. Vilmorin de Paris; la carotte obtenue s'est trouvée être de tout point semblable à l'espèce justement estimée, connue sous le nom de carotte jaune de Flandre.

Or, la carotte sauvage est longue, sèche, fibreuse et coriace, et nous la voyons, par de simples soins de culture, transformée pour ainsi dire à vue d'œil. La *Psoralea*, qui n'a pas à beaucoup près un point de départ aussi désavantageux, permet d'espérer de sa culture convenablement soignée des résultats encore plus favorables.

Cette plante appartient à la famille des Légumineuses, si riche en végétaux utiles. On cultive dans les jardins la *Psoralea bituminosa*, connue sous le nom de *trèfle odorant*, et dans les serres deux autres *Psoralea*, la *Glandulosa* et *la Corylifolia*, la première du Chili et la seconde de l'Inde.

Les nombreuses bandes de chasseurs européens ou d'origine européenne qui partent tous les ans des bords des grands lacs de l'Amérique du Nord pour aller jusqu'aux frontières du Nouveau-Mexique faire la guerre aux animaux à fourrures, comptent sur la *Psoralea esculenta* qu'ils rencontrent partout sur leur passage, et sans laquelle il leur arriverait bien souvent de mourir de faim. Il serait facile de se procurer des racines de *Psoralea esculenta*, ou mieux des graines de cette plante, pour en essayer la culture, en s'adressant à quelqu'un des négociants belges établis dans l'Amérique du Nord. On pourrait aussi s'adresser à quelque maison de Londres ou de Paris, faisant le commerce des graines; mais la *Psoralea* n'existe pas dans le commerce à notre connaissance, et il y a malheureusement trop de marchands qui ne se font aucun scrupule de baptiser les graines qu'ils ont, du nom des graines qu'ils n'ont pas.

NATURALISATION DES VÉGÉTAUX UTILES.

Ce sujet inépuisable dont nous aurons fréquemment à entretenir nos lecteurs est en ce moment l'objet d'une polémique passionnée en France contre l'administration du Jardin des Plantes de Paris, à laquelle on reproche de ne pas prendre assez à cœur la partie de sa tâche relative à l'introduction et à la propagation des espèces végétales que comporte le climat de ce pays. Cette polémique, à laquelle nous devons nous abstenir de prendre part, ne nous paraît pas exempte d'injustice envers l'administration qu'elle attaque. Mais il se produit à cette occasion des faits dont l'horticulture belge peut et doit faire son profit.

Faisons observer en passant que chaque nation, grande ou petite, a son rôle assigné dans la famille des nations européennes; la Belgique, par sa neutralité, par son climat, sa position et ses relations continuelles avec toutes les parties du globe, semble avoir évidemment dans ses attributions la naturalisation des plantes exotiques capables de rendre d'importants services à l'Europe. Nous voulons spécialement parler ici de l'arboriculture, dans laquelle il reste tant de conquêtes à réaliser. A l'époque de l'organisation du Jardin des Plantes, à la fin du siècle dernier, le règlement de cet établissement imposait aux professeurs des obligations spéciales à cet égard. Il est bien certain que cette partie du règlement n'a jamais été bien rigoureusement observée. Ce que n'ont point fait nos voisins, rien ne nous empêche de le faire. Sans doute, il serait désirable que l'Etat prît l'initiative; mais les circonstances ne permettent guère d'entrevoir dans un avenir prochain la possibilité de la fondation par l'État d'un grand établissement destiné à la naturalisation des arbres exotiques. Le zèle des particuliers peut y suppléer aisément. Il ne manque point en Belgique de propriétaires éclairés possédant des parcs dont les bosquets réunissent toutes les conditions de succès des essais de naturalisation des arbres étrangers. Ajoutons que la direction des parcs et des jar-

dins de ces grands propriétaires est généralement confiée à des horticulteurs de mérite, capables de conduire des essais de naturalisation avec toute l'intelligence nécessaire pour en assurer la réussite.

Le public horticole ne se fait pas généralement une idée de l'extrême analogie qui existe, quant au sol et au climat, entre certaines contrées australes et l'Europe, qui pourra, quand elle le voudra, s'en approprier la végétation. Par exemple, la Nouvelle-Zélande et la terre de Van-Diémen sont des pays à climat parfaitement européen. A Hobart-Town, capitale de la terre de Van-Diémen, la température moyenne donne en hiver cinq degrés et demi; au printemps, onze; en été, vingt-trois, et en automne, douze. Le climat est océanique, c'est-à-dire sujet aux grands vents et aux pluies fréquentes résultant des nuages de l'Océan; notre climat est absolument dans le même cas. Or, on trouve dans ces deux pays des arbres qui, comme l'*Eucalyptus*, atteignent à la hauteur de soixante mètres (180 pieds); d'autres, dont le tronc donne vingt mètres de bille, comme la *Griseline* de la Nouvelle-Zélande. Ce dernier pays fournit en outre, sous des latitudes correspondantes à celle de la Belgique, des fougères arborescentes dont les naturels du pays mangent les racines et la moelle intérieure.

Ce que nous disons des arbres de l'Australie méridionale s'applique à plus forte raison aux arbres de l'Amérique du Nord, dont l'Europe s'est à peine appropriée quelques-uns depuis le dernier siècle. Il y aurait principalement à naturaliser et à multiplier en Belgique plusieurs noyers américains, dont nous faisons venir à grands frais pour nos fabriques d'armes à feu les bois précieux qu'il ne tiendrait qu'à nous de récolter sur notre propre territoire. La Belgique, en dirigeant vers cette branche de l'arboriculture les vues et les travaux de ses botanistes et de ses horticulteurs, atteindrait un double but en servant ses propres intérêts et en apprenant aux autres peuples de l'Europe à suivre la même voie : c'est une gloire pacifique que nous sommes parfaitement en mesure de conquérir.

FRUITS DES CONTRÉES TROPICALES.

Les arbres à fruits des contrées tropicales fructifient rarement dans les serres d'Europe ; cependant, lorsque l'art de l'horticulteur parvient à résoudre ce difficile problème, les produits obtenus sont au moins égaux, souvent supérieurs aux mêmes produits récoltés dans leur pays natal. Ce problème est, par parenthèse, l'un de ceux dont la solution offre à la fois le plus d'attrait et le plus d'intérêt aux horticulteurs qui s'occupent en Europe de la culture des végétaux des contrées tropicales. En effet, un fruit mûr donne des semences fertiles dont les semis permettent toujours d'espérer des variétés nouvelles ; quelques-unes de ces variétés peuvent posséder un mérite hors ligne, et faire la réputation et la fortune de celui qui les met dans le commerce.

Plusieurs arbres et arbustes de la famille des Sapindacées, appartenant au genre *Euphoria,* sont en ce moment cultivés dans les serres en Angleterre, en vue d'en obtenir des fruits dont un surtout, celui de l'*Euphoria Litchi,* paraît digne de rivaliser avec les plus agréables produits gastronomiques du règne végétal. La fleur de l'*Euphoria Litchi* est insignifiante ; la corolle est nulle ; les étamines, au nombre de huit, sont insérées à la partie supérieure du disque, lequel est pubescent et assez développé. Le fruit qui succède à cette fleur est oblong, réticulé, rouge à l'époque de la maturité, de la grosseur d'une prune de *Monsieur*. Il possède une saveur délicieuse, mais on peut en être incommodé, lorsqu'on en mange avec excès. Les Anglais font une assez grande consommation de ce fruit qu'on leur expédie desséché, à la manière des pruneaux, de la Chine et de l'Inde orientale où l'*Euphoria Litchi* est cultivé comme un arbre à fruit du premier ordre. Il ne s'élève jamais à une grande hauteur et son fruit ne supporte pas les rayons d'un soleil trop ardent. Aussi, dans les vergers consacrés à sa culture, a-t-on soin de lui procurer la protection de grands arbres à haute tige,

au feuillage épais, sous l'ombre desquels l'*Euphoria Litchi* se plaît à fructifier, comme au sein de ses forêts natales.

Il ne semble nullement impossible de placer l'*Euphoria Litchi* dans des conditions analogues, dans une serre bien gouvernée en Europe; la difficulté principale consistera probablement à pouvoir lui donner assez d'air et d'espace, et à faire coïncider sa floraison avec notre printemps, l'hiver étant inconnu dans le sud de la Chine, l'Inde orientale et la Cochinchine, où il végète à l'état sauvage.

Deux autres *Euphoria*, l'*E. longana* et l'*E. nephelium*, donnent des fruits excellents, bien qu'inférieurs à ceux du *Litchi*. Un habile horticulteur anglais, M. J. Knight, est parvenu à faire mûrir dans les serres du duc de Northumberland, les fruits de l'*E. longana*. Des voyageurs qui avaient goûté ce fruit aux Indes ont déclaré, en mangeant ceux obtenus par M. Knight, qu'ils leur étaient au moins égaux en volume et en qualité : c'est un résultat encourageant. Pourquoi quelqu'un de nos horticulteurs ne ferait-il pas en Belgique ce que M. Knight a fait en Angleterre?

Le fruit de l'*E. nephelium*, connu aux Indes sous le nom de *Rambutan* ou *Rampostan*, est également recommandable, et passe de plus pour être des plus salubres. L'*E. nephelium* appartient au même climat que les précédents, et réclame les mêmes soins de culture. M. Paxton donne les indications suivantes sur la culture des *Euphoria*.

Tant que l'arbre est en pleine végétation, il a besoin de beaucoup d'humidité et de chaleur; une température modérée lui suffit pendant le reste de l'année. S'il est cultivé dans des pots ou des caisses, toujours d'assez grandes dimensions, il demande un mélange de terre franche, de terre de bruyère et de fumier très-consommé. S'il est en pleine terre dans la bâche d'une serre spacieuse, la terre franche, sans fumier, avec un peu de sable ou de terre de bruyère, lui suffit.

Il importe que, dans aucun cas, l'humidité ne puisse séjourner sur ses racines ; la serre où l'on cultive l'*Euphoria* doit

être soigneusement préservée des coups de soleil. Il ne suffirait pas de couvrir les vitrages de paillassons, il faut en outre que, dans la serre, les *Euphoria* trouvent l'abri du feuillage d'autres arbres de plus grande taille, sans quoi ils risqueraient d'être grillés.

Les *Euphoria* se multiplient aisément de boutures faites dans du sable humide, sous un châssis modérément chauffé.

ROSIERS.

FLORAISON DE 1848.

Jusqu'à présent, la température a été peu favorable à la floraison des rosiers; une sécheresse prolongée a favorisé la multiplication des pucerons, et les vents secs de l'est et du nord ont empêché les boutons de s'ouvrir. Il a donc fallu cette année un redoublement de soins pour obtenir dans toute sa beauté la reine des fleurs; car, malgré l'introduction en Europe d'un nombre toujours croissant de plantes d'ornement de tous les pays du monde, la rose n'a pas cessé d'être la reine des fleurs.

La floraison des rosiers ne réussit pas également bien partout; il lui faut avant tout un air pur et vif, constamment renouvelé. C'est ce que semblent ignorer nombre de propriétaires qui possédant à l'intérieur de nos grandes villes des jardins entourés de bâtiments élevés, de ces jardins qui, comme on dit, sentent le renfermé, s'obstinent à y planter des rosiers qui meurent en peu d'années, sans avoir fleuri une seule fois d'une manière satisfaisante. La rose est fort exigeante à l'égard de l'air : le meilleur lui semble à peine assez bon; la fumée de la houille et les brouillards prolongés la contrarient particulièrement. C'est la raison pour laquelle l'Angleterre est, quant aux rosiers, tributaire du continent. L'atmosphère de fumée et de brouillards qui pèse sur ses grandes villes abrége la durée des rosiers et rend leur floraison fort chanceuse; dans les jardins voisins des villes, les collections de rosiers ne peuvent être maintenues un peu complètes que par des achats continuels.

C'est par la même raison qu'à Liége et à Mons, certaines roses s'ouvrent si difficilement, surtout la belle rose jaune double à cent feuilles, dont les boutons avortent ou se fendent au contact de la fumée du charbon de terre.

Mais il en est de la rose, à ce point de vue, comme de ces enfants délicats, auxquels on s'attache d'autant plus qu'on a eu plus de peine à les élever. C'est un des mérites de la rose que d'offrir à l'amateur véritable des difficultés à vaincre ; il jouit doublement de la vue d'une belle rose dont la beauté doit à ses soins éclairés autant qu'elle doit à la nature.

La mode exerce son empire sur la rose, comme sur tout ce qui est élégant et recherché. Pourtant, elle se montre, contre sa coutume, assez constante à l'égard de certaines séries qui restent, avec raison, en possession de la faveur du public. Telle est surtout la riche série des roses de l'île Bourbon, formant une si heureuse transition entre les cent feuilles, types du rosier européen, et les Bengale, types de la rose indienne. Les roses de l'île Bourbon et leurs innombrables sous-variétés ont d'ailleurs un avantage tout spécial, en ce que, bien que pleines ou presque pleines, il leur reste toujours des étamines en nombre suffisant pour qu'elles puissent se prêter à la fécondation artificielle ; aussi est-ce la série qui offre le plus de belles et bonnes nouveautés.

Nous avons visité à Bruxelles plusieurs collections d'amateurs et d'horticulteurs marchands ; nous les avons trouvées, grâce aux soins assidus dont elles sont l'objet, en meilleur état que la température ne permettait de l'espérer. Seulement, l'étranger qui viendrait y voir pour la première fois des roses nouvelles pour lui, et il les trouverait en grand nombre, ne devrait pas les juger d'après les fleurs actuellement épanouies. Tout l'art du jardinier n'a pas pu faire que les premiers boutons, épanouis sous l'influence du vent de nord-est, aient donné des roses aussi volumineuses qu'elles le sont sous l'action d'une température moins défavorable.

Dans la collection remarquable de M. Janssens fils, qui s'oc-

cupe spécialement de la multiplication des rosiers, nous avons vu la plupart des nouveautés les plus recherchées, parmi lesquelles nous citerons avec éloge les roses Princesse-Adélaïde, Duchesse-d'Orléans et Princesse-de-Modène. La première est une mousseuse perpétuelle, la deuxième et la troisième sont des hybrides remontantes rouge et rose clair; toutes trois réunissent au plus haut degré les qualités recherchées des connaisseurs.

Parmi les anciennes dont le mérite leur conserve la même vogue qu'aux nouveautés, citons le Triomphe-de-Gand, rose réellement admirable, dont la forme régulière et les stries blanches sur fond cramoisi la font ressembler au *Camellia Victoria*. Cette rose magnifique mérite de rivaliser avec les nouveautés les plus à la mode entre lesquelles nous mentionnerons encore les roses Dupetit-Thomas et Zepintarus, toutes les deux de l'île Bourbon.

Le mois de juin est le moment où les amateurs doivent visiter les jardins des horticulteurs qui multiplient les rosiers, pour faire leur choix et tenir au complet leurs collections.

VERVEINES.

Les vieillards qui ont de la mémoire peuvent encore se souvenir du temps où, sauf la verveine officinale croissant sur le bord des chemins et dans les terrains incultes, pour l'usage exclusif des apothicaires (on se servait peu, dans ce temps-là, du mot *pharmacien*), personne ne se souciait du genre *Verbena*, devenu de nos jours l'un des plus riches en charmantes plantes d'ornement. Aujourd'hui, les verveines sont fort à la mode, et elles le méritent par l'éclat de leur coloris, la grâce de leurs formes et l'abondance de leur floraison sans cesse renaissante. Nous voici à l'époque de l'année où les verveines peuvent être mises en pleine terre dans les plates-bandes du parterre, où elles ne tarderont pas à former des touffes du plus bel effet.

Pour en obtenir toute leur valeur ornementale, il est essentiel de bien assortir les nuances. En général, les couleurs claires

sont plus communes que les foncées. Une planche de verveines, pour réunir tous ses avantages, doit contenir toutes les nuances de rouge, depuis le blanc à peine lavé de rose jusqu'au carmin et au cramoisi ; ce sont d'ailleurs les couleurs du plus grand nombre des variétés. Pour en faire ressortir tout l'éclat, il est nécessaire d'y mêler quelques espèces à fleur tout à fait blanche, et d'autres des nuances violette et pourpre les plus foncées. Parmi les blanches, on recommande à l'attention des amateurs le *Mont-Blanc,* qui porte dignement son nom tant soit peu ambitieux; parmi les foncées, l'une des plus belles a reçu le nom de *Victoire,* ou plus correctement *Atro purpurea*, ce dernier terme exprimant exactement sa nuance veloutée et presque noire.

On sait combien est simple et facile la culture des verveines. Après leur avoir fait passer l'hiver en pots, dans la serre froide, il suffit, dès qu'elles sont rendues à la pleine terre et à l'air libre, dans un sol léger et substantiel, de les arroser largement pour les voir végéter avec vigueur et donner une masse de fleurs qui leur ont valu le surnom d'*aimables,* que leur donnent les Anglais.

Tous ces avantages assignent aux verveines une place distinguée dans nos parterres, durant toute la belle saison.

DES ACCIDENTS DE VÉGÉTATION

ET DES MOYENS D'EN TIRER PARTI.

Malgré les travaux de Decandolle et des autres savants qui ont étudié les organes des plantes et les fonctions de ces organes, la science moderne est loin d'avoir pénétré tous les mystères de la vie végétale, et chaque jour amène des faits nouveaux, auxquels il est impossible d'assigner une cause connue. Mais il n'est pas besoin de connaître les causes pour observer les effets et en tirer parti. L'horticulteur, doué d'un esprit judicieux d'observation, peut ainsi remarquer une foule d'accidents de végétation qu'il ne tient qu'à lui de rendre permanents, en créant artificiellement des

sous-variétés transmissibles, les unes par les semis, les autres par la greffe.

Rien ne contribue plus efficacement à l'ornementation des jardins au printemps que les arbres fruitiers à fleurs doubles, notamment le pêcher et le cerisier. Le premier, chez lequel les fleurs précèdent les feuilles, semble une masse de petites *roses-pompons*, de la nuance la plus fraîche; l'autre semble chargé d'une multitude de ces jolies renoncules blanches doubles, connues des jardiniers sous le nom de *Boutons d'argent*. L'on ne peut reprocher à ces deux arbres d'ornement que la rapidité de leur floraison qui s'effeuille en peu de jours, à une époque où le parterre n'a pas encore beaucoup d'autres fleurs épanouies pour la remplacer.

Cet inconvénient va cesser pour le cerisier à fleur double, grâce à une observation récente de M. Camuset, du Jardin des Plantes de Paris.

Il remarqua, dans la pépinière dont il est spécialement chargé, l'un de ces cerisiers dont une branche fleurit habituellement avant le reste de l'arbre. Des greffes prises sur cette branche ont donné naissance à de jeunes arbres dont la floraison a devancé de quinze jours celle des autres cerisiers à fleur double. Il est sans doute fort difficile de se rendre compte des causes physiologiques qui donnent à une portion d'un arbre une manière particulière de végéter, et qui rendent cette propriété transmissible par la greffe; mais l'obscurité qui enveloppe les causes du phénomène n'empêche nullement d'en utiliser l'observation. Ainsi, grâce à M. Camuset, la floraison du cerisier à fleur double pourra décorer les jardins deux fois plus longtemps que précédemment, pourvu qu'on ait soin de planter côte à côte la variété commune et la nouvelle, dont la floraison devance de quinze jours celle de l'autre.

En rendant compte, dans la *Revue horticole*, des faits que nous venons de résumer, M. Camuzet ajoute avec beaucoup de raison : « Je crois pouvoir engager les horticulteurs et amateurs à étudier avec attention les différents phénomènes qu'on observe

parfois trop légèrement ; on pourrait obtenir ainsi de nouvelles richesses, qui restent trop souvent dans l'oubli. »

C'est un conseil sur lequel nous appelons toute l'attention de nos lecteurs.

EXPOSITION HORTICOLE A PARIS.

Lorsque la Société d'horticulture de Paris fut constituée, sous le règne de Louis XVIII, elle prit presque subitement un très-grand développement; les amateurs riches s'y trouvèrent en majorité; les horticulteurs de profession n'y furent admis qu'en petit nombre. Plus tard, elle se dédoubla ; une seconde société, sous le nom de *Cercle général d'horticulture,* s'organisa ; elle n'admit que des jardiniers de profession. Cette société, qui vient de prendre le nom de *Société nationale d'horticulture de la Seine,* a donné le mois dernier une brillante exhibition florale, dans le vaste local du jardin d'hiver. Ce jardin, l'un des plus beaux édifices de ce genre qui existent en Europe, est admirablement disposé pour une exposition horticole. Malgré les circonstances politiques dans lesquelles se trouve la France, un nombreux concours d'amateurs s'était donné rendez-vous au jardin d'hiver pour visiter l'exposition de la Société nationale; le coup d'œil était éblouissant; les Azalées, les *Rhododendrum* et les *Erica* offraient le plus brillant aspect.

Le premier prix (médaille d'or) pour les *Rhododendrum* a été obtenu par M. Lemichez; on remarquait, dans sa collection, les *Rhododendrum aureum, flavum, pictum* et *macranthum,* tous en superbes échantillons. M. Souchet a obtenu le second prix du même concours (médaille d'argent).

La médaille d'or pour les Azalées a été décernée à M. Michel; ses plantes ne sont pas très-développées, mais elles sont touffues et fleuries à profusion. L'on remarquait parmi les plus belles espèces de la collection de M. Michel, les Azalées Minerve, Mirabilis, Prince-Albert, et une foule d'autres.

M. Paillet a obtenu la médaille d'argent pour sa belle et très-riche collection de plantes de serre froide, dans laquelle brillait l'élite des *Camellia*, des *Erica* et des *Mimosa* les plus estimés.

M. Michel a obtenu la médaille d'or pour sa belle collection d'*Erica*, dont les plus admirées ont été les *Erica superba*, *transparens* et *Andromedœfolia*.

Les Conifères de MM. Thibaut et Keteleer ont eu une médaille d'argent ; M. Lapipe en a obtenu une semblable pour ses *Pelargonium*. N'oublions pas de mentionner les belles Cinéraires de MM. Chauvière et Dutfoy.

Les poires et les pommes de M. Jamin-Durand faisaient venir l'eau à la bouche des visiteurs.

EXPOSITION DE FLEURS A LONDRES.

Un de nos amis qui vient de visiter la brillante exposition offerte au public de Londres par la Société royale d'horticulture d'Angleterre, veut bien nous communiquer quelques notes qui ont le mérite de l'à-propos, à cette époque de l'année où vont avoir lieu nos plus brillantes solennités florales en Belgique.

Aux yeux du visiteur non prévenu, les exhibitions florales de la Grande-Bretagne n'ont rien de supérieur aux nôtres ; elles n'égalent pas la splendeur du grand festival quinquennal de Gand, lequel, à la vérité n'a pas de rival en Europe. Mais, plusieurs particularités sont à signaler dans les dispositions et, si l'on peut ainsi parler, dans l'organisation des expositions florales en Angleterre.

En général, elles n'ont pas lieu dans un local permanent et préparé d'avance. Cette coutume est fondée sur ce qu'on ne sait jamais ce qui sera ou ne sera pas envoyé à l'exposition. On dresse en plein air des tentes spacieuses, dont la grandeur se proportionne à l'importance des envois, de manière à n'avoir ni vide, ni encombrement. Des orchestres exécutent par intervalle

de brillantes symphonies, et des buffets, placés sur plusieurs points pour faciliter le service, offrent aux visiteurs toute sorte de rafraîchissements, y compris du jambon et des biftecks. On ne paie point aux buffets; on prend en entrant des cartes représentant ce qu'on se propose de consommer; ces cartes sont prises pour argent comptant.

Les membres de la Société ne paient pas; les personnes étrangères à la Société paient, et même assez cher. Il y a dans ces mesures d'ordre et de *confort* britannique, d'excellentes choses à imiter.

L'honneur de l'exposition de Chiswick a été pour les Orchidées; les *Dendeobium* et les *Phalæropsis* y brillaient au premier rang. On admirait surtout les *D. nobile, densiflorum, formosum,* et *devonianum,* et la *Ph. Grandiflora,* d'une rare magnificence de floraison.

L'attention générale était attirée par un beau spécimen de *Napoleona imperialis* en pleine fleur. Les collections de Rosiers, de Calcéolaires, d'Azalées, de *Pelargonium* et d'*Erica* étaient nombreuses et splendides. Les *Pelargonium* surtout, formant de véritables arbustes, dans des pots de 30 centimètres de diamètre, étaient d'une tenue et d'une végétation très-remarquables.

Les Anglais savent aussi tirer un parti très-avantageux des plantes grimpantes de serre froide palissées avec art ; on distinguait à Chiswick, dans cette dernière série une *Franciscea latifolia* d'une rare beauté.

Somme toute, les 3,258 visiteurs payants de l'exposition de Chiswick n'ont pas eu lieu de regretter leur argent.



Cattleya bulbosa.

PLANTE FIGURÉE DANS CE NUMÉRO.

CATTLEYA BULBOSA.

On sait que le genre *Cattleya* a été dédié à M. William Cattley, de Barnet, dans le comté de Hereford, botaniste distingué et surtout amateur passionné de plantes rares.

La *Cattleya bulbosa* se recommande comme toutes les plantes appartenant au même genre par la richesse de la floraison. Celle-ci qui, d'après Paxton, aurait fleuri pour la première fois en Angleterre en 1847, se distingue par la vivacité de son coloris. Voici le résumé des caractères botaniques du genre *Cattleya*. Sépales membraneux et charnus, étalés, égaux ; — pétales plus larges que les sépales. — Labelle trilobé ou entier, cucullé, enveloppant la colonne. —Colonne allongée, marginée, articulée avec le labelle. — Anthères charnues, à quatre loges ; quatre masses polliniques.

Caractères spécifiques de la *Cattleya bulbosa*. Plante épiphyte ; — pseudo-bulbe ovale, court ; — feuilles ovales, solitaires ; — pédoncules uniflores ; — pétales deux fois plus grands que les sépales, ondulés sur les bords, ovales, membraneux ; — labelle trilobé, mais peu distinctement ;—lobes latéraux du labelle fortement ondulés ; — colonne longue de 35 millimètres.

La *Cattleya bulbosa* est d'une culture moins difficile que beaucoup d'autres Orchidées ; elle ne réclame pas, pendant l'époque de la floraison, cet excès de chaleur et d'humidité, sans lequel beaucoup d'autres Orchidées fleurissent mal, ou ne fleurissent pas du tout. Celle-ci ne veut pas beaucoup d'eau même lorsqu'elle végète avec le plus de vigueur ; les seringages lui sont plus nuisibles qu'utiles. On peut la cultiver dans des pots garnis au fond de débris de poterie, et remplis de terre de bruyère tourbeuse en fragments mêlés de mousse; mais elle se plaît mieux fixée simplement à un morceau de bois suspendu dans la

serre. Les soins de culture qu'elle exige sont amplement récompensés par la durée et l'éclat de la floraison qui se prolonge pendant fort longtemps.

OLLUCO.

Les journaux agricoles ont à plusieurs reprises entretenu le public d'une plante alimentaire à introduire en Europe, connue sous le nom d'*Olluco* par les Péruviens, qui en mangent les tubercules. Ils ont émis le vœu que cette plante fût introduite en Belgique, par les soins de quelque amateur éclairé : ce vœu est rempli. Nous avons vu dans le jardin d'un amateur, à Bruxelles, un pied d'Olluco en pleine végétation. C'est une Solanée au feuillage épais et lisse, aux tiges glabres, d'un vert jaune et comme demi-transparentes, d'un aspect tout particulier, mais dont le port rappelle celui de nos pommes de terre. A en juger par ce spécimen, le climat de la Belgique lui convient parfaitement; l'Olluco croît en plein air, dans une bonne terre ordinaire de jardin, sans aucune précaution spéciale pour l'abriter; en un mot, la plante semble être là comme chez elle.

Les tubercules sont, dans le pays natal de l'Olluco, gros comme des œufs de poule, jaunes au dehors, blancs à l'intérieur, farineux, d'une saveur différente de celle de la pomme de terre, mais agréable et généralement du goût des Européens; ils se prêtent d'ailleurs à toute espèce d'assaisonnement.

L'introduction de l'Olluco est donc dès à présent un fait accompli; on peut regarder cette plante comme prenant sa place parmi nos végétaux alimentaires; y restera-t-elle à l'état de simple curiosité potagère, ou bien s'étendra-t-elle dans les jardins maraîchers, pour faire, avec l'aide du temps, invasion dans la grande culture? C'est ce qu'on ne pourra prédire avec quelque certitude que lorsque l'Olluco aura montré ses tubercules, et qu'on saura ce qu'il peut produire dans un espace donné, et sous des conditions de culture déterminées.

Nous tiendrons nos lecteurs au courant des phases de la végétation de cette plante réellement digne d'intérêt, et appelée probablement à jouer un rôle important dans nos cultures alimentaires. Si nous sommes bien informés, l'amateur qui tente en ce moment d'en doter la Belgique ne négligera rien pour propager l'Olluco, une fois qu'il en aura expérimenté lui-même le mérite et la véritable valeur.

NAVET JAUNE DE FINLANDE.

Dans l'état avancé de l'horticulture en Europe, il y a lieu de s'étonner qu'un pays quelconque puisse posséder une plante potagère de quelque mérite qui ne soit pas répandue dans les jardins des autres pays. C'est cependant ce qui a lieu à l'égard d'un assez grand nombre d'espèces et de variétés qui restent de temps immémorial cantonnées et comme localisées dans un certain rayon que le hasard seul leur fait franchir.

La Russie tout entière considère avec juste raison comme l'un de ses meilleurs légumes un navet originaire de Finlande, d'un jaune cuivré à l'extérieur. Ce navet obtient la préférence sur tous les marchés de Saint-Pétersbourg à Moscou, et il serait difficile d'admettre qu'il ne la mérite pas.

M. Masson, jardinier de la Société d'horticulture de Paris, dans une excursion qu'il a faite en Russie l'année dernière, a été frappé des qualités remarquables de ce navet ; il en a rapporté des graines pour le cultiver à Paris. L'essai a parfaitement réussi, et le navet jaune de Finlande s'est reproduit tout aussi bon sur les rives de la Seine que dans la Finlande, son pays natal. La France se trouve ainsi dotée d'un bon légume de plus qu'il ne tient qu'à nous de nous approprier également. Il ne manque point en Belgique de jardins potagers au sol léger et sablonneux analogue à celui de la Finlande. Quant à la graine, il n'est pas difficile de s'en procurer en s'adressant à Saint Pé-

tersbourg; on sait qu'Anvers entretient des correspondances fréquentes et régulières avec la capitale de la Russie.

Le navet jaune de Finlande se sème au printemps ou au milieu de l'été; sa culture est celle de tous les turneps. Il est peu difficile quant à la qualité du terrain, pourvu que la couche arable soit profonde et convenablement ameublie. Nous désirons d'autant plus vivement l'introduction de ce navet dans nos cultures, que la plupart des navets qu'on mange en Belgique sont pris sur la part destinée au bétail et ne sont véritablement bons que pour lui.

Nous espérons bien voir figurer à la prochaine exposition quelque beau spécimen de navets jaunes de Finlande. Le programme destine des prix aux introducteurs de plantes utiles non encore cultivées en Belgique; il n'y a pas de raison pour que celui qui cultivera le premier un bon navet jusqu'à présent inconnu dans nos potagers, ne puisse pas prétendre à l'une de ces honorables récompenses.

HARICOTS NAINS.

La consommation du haricot en grains écossés à l'état frais n'est pas fort considérable en Belgique. On donne en général la préférence aux haricots mange-tout à rames, connus sous le nom de princesses : c'est affaire de goût. Il est à remarquer cependant, que pour les classes laborieuses de la société qui ont besoin d'apporter la plus sévère économie dans leur régime alimentaire, les princesses, à volume égal et à prix égal, sont moins nourrissantes que les haricots en grains frais. Au point de vue de la culture, les princesses exigent des rames qui se détruisent en peu d'années et absorbent une grande partie du bénéfice de la vente des produits. Les haricots nains, peu difficiles sur la qualité du terrain, n'offrent pas cet inconvénient. Sans doute le jardinier a raison de se conformer au goût de sa clientèle; mais il dépend de lui jusqu'à un certain point de mo-

difier les habitudes des consommateurs. Cette année, par exemple, la population industrieuse des villes lutte contre de graves difficultés; l'ouvrage est rare et la famille de l'ouvrier a de la peine à vivre. Si dans ces circonstances le jardinier lui offre des haricots en grains frais, formant un aliment plus substantiel que les princesses, et qu'il peut lui livrer à un prix beaucoup plus modéré, nul doute que la ménagère, bien qu'elle trouve les princesses meilleures, n'accorde la préférence aux haricots écossés, par la raison toute puissante de l'économie. Une fois l'habitude prise, elle restera. C'est ainsi que chaque branche de production a ses devoirs à remplir envers la société; le devoir de l'horticulture maraîchère, c'est de tenir le marché constamment approvisionné de produits de bonne qualité selon chaque saison, et à des prix toujours en rapport avec les ressources de toutes les classes de consommateurs.

Les meilleurs haricots nains à cultiver pour leurs graines fraîches, sont le flageolet blanc, et le soissons sans rames; cette dernière variété, l'une des meilleures de toutes, est moins répandue qu'elle ne devrait l'être. On peut semer ces deux espèces pendant tout le mois de juillet. Bien des jardiniers s'étonneront de ce conseil qui s'écarte de l'usage universellement suivi en Belgique. Que tous ceux qui ont eu cette année des pommes de terre précoces enlevées de bonne heure veuillent bien, d'après notre avis, semer des haricots nains sur une portion de terrain laissée libre par la récolte des pommes de terre. Quel que soit l'état de la saison qui ne promet pas de grandes sécheresses cette année, la végétation de ces haricots marchera toujours assez rapidement pour donner une récolte abondante à écosser en grains frais. Cette seconde culture, véritable récolte dérobée, aura pu être obtenue en lignes entre des choux de Bruxelles seulement un peu plus espacés que de coutume, qui garniront le terrain lorsque les premières gelées blanches de la fin de septembre viendront supprimer les haricots. Nous ferons observer à cette occasion, que la plus légère gelée blanche précoce détruit infailliblement la feuille du haricot nain semé tard pendant

l'été. Le froid surprend les plantes toutes chargées de siliques renfermant des grains bons à écosser. Ces grains ne sont point atteints par la gelée qui a suffi pour griller les feuilles ; ils peuvent par conséquent être récoltés et vendus. On comprend que les produits d'une récolte qui coûte si peu de chose peuvent être livrés à très-bas prix. En Belgique, le consommateur de toutes les classes a généralement un préjugé contre les haricots écossés qui n'ont pas atteint toute leur grosseur et qui conservent une teinte verte. Ces haricots aux trois quarts formés sont cependant les plus délicats et les meilleurs. C'est encore là une prévention que le jardinier peut vaincre par l'argument tout puissant du bon marché.

OSEILLE A LARGES FEUILLES.

De tous les produits que donne le jardin potager pendant la saison d'hiver, il n'en est pas de plus recherché ni d'une consommation plus générale que l'oseille. En effet, la végétation de cette plante ne s'arrête jamais complétement, de sorte qu'elle fournit des récoltes de feuilles sans cesse renaissantes, à une époque où les légumes frais manquent dans le potager.

Pour se préparer une récolte abondante d'oseille en hiver, il ne faut pas se contenter, comme on le fait communément, de dédoubler les vieux pieds pour en former des planches, en prenant seulement la précaution de couper les tiges à mesure qu'elles naissent pour les empêcher de monter et de porter graine ; il faut semer tous les ans vers le milieu de l'été, et repiquer le jeune plant de bonne heure dans un terrain fortement fumé à une exposition méridionale ; il faut surtout faire choix d'une bonne espèce, et c'est ce qu'on ne fait pas généralement.

L'oseille à larges feuilles, connue des jardiniers sous le nom d'oseille *de Belleville,* du nom d'un village près de Paris où elle a été obtenue par la culture, est à la fois meilleure et plus productive que l'oseille commune à feuilles étroites. Elle possède à

un degré remarquable la propriété de repousser en hiver, surtout lorsqu'on prend soin, dès l'époque du repiquage, de couvrir le terrain de paille ou de litière pour maintenir sa fraîcheur pendant la saison chaude, et d'étendre par-dessus les planches d'oseille une légère couverture de litière à l'approche de l'hiver.

Ceux de nos lecteurs qui cultivent pour le marché aux abords d'une grande ville peuvent aisément se convaincre de la supériorité de l'oseille de Belleville. Ils n'ont pour cela qu'à comparer, à partir du mois de novembre, les produits en feuilles d'une planche d'oseille commune cultivée à la manière ordinaire, avec les produits d'une planche de même grandeur d'oseille de Belleville, cultivée comme on vient de l'indiquer. Il n'y a pas d'exagération à avancer que le produit de la seconde sera double de celui de la première. L'oseille n'est pas, sans doute, un de ces produits de première importance sur lesquels le jardinier compte pour ses recettes principales; mais en hiver, alors que le marché se trouvera dépourvu de légumes frais et que le jardinier n'aura rien à y porter, les recettes peu élevées, mais journalières, que lui donneront quelques planches d'oseille à larges feuilles bien soignées ne lui sembleront point à dédaigner.

Nous rappelons aux ménagères soigneuses qui ont un potager à leur disposition, que si elles veulent faire leur provision d'oseille cuite pour l'hiver, comme cela se fait d'habitude en Angleterre et en France, les feuilles les plus convenables pour cet usage sont celles qui repoussent pendant les mois de juillet et d'août, lorsque le jardinier a eu soin de donner de la force aux touffes en les empêchant de fleurir. Si l'on prépare la provision avec de l'oseille commune, d'une acidité trop prononcée, il est bon d'y ajouter quelques cœurs de laitue pommée. Dans ce cas, il convient, pour que l'oseille cuite se conserve, de la laisser bien égoutter, et même de la comprimer pour qu'elle ne retienne pas trop d'eau, avant de la mettre dans des pots de grès plus profonds que larges, à la surface desquels on coule une couche de beurre fondu, pour préserver l'oseille de la moisissure qui pourrait résulter du contact de l'air.

DE L'ARROSEMENT DES JARDINS.

Il y a en Belgique nombre de jardiniers de profession cultivant les légumes, chez lesquels vous seriez fort embarrassés de trouver un arrosoir; s'il y en a un, ce n'est pas le jardinier qui s'en sert, c'est sa femme qui en fait usage pour arroser son linge étendu sur le gazon. Sans doute, sous notre heureux climat, les alternatives de beau temps et de pluie sont assez fréquentes pour que l'irrigation du jardin potager ne soit pas toujours une chose de première nécessité. Il y a pourtant deux ou trois mois de l'année où le jardinier qui a l'intelligence de ses propres intérêts ne devrait pas reculer devant la nécessité d'avoir constamment l'arrosoir à la main. Il y a des produits qu'une sécheresse de quelques jours détruit sans remède; la perte que subit dans ce cas le jardinier est certes bien plus grave que le sacrifice d'argent et de travail qu'il doit s'imposer pour sauver ces produits par l'irrigation.

Nous sommes à l'époque de l'année où le service de l'arrosoir est le plus indispensable dans le jardin potager. L'année dernière, aux environs de Bruxelles, on a laissé bravement mourir de soif les fraisiers des Alpes remontants, et les choux-fleurs, une des principales récoltes; le marché s'est trouvé dépourvu de ces deux articles importants de consommation, et les jardiniers maraîchers ont supporté une perte volontaire, persuadés que les fraises et les choux-fleurs ne valaient pas la peine d'être arrosés; et d'ailleurs cela n'est pas dans *les usages du pays*. Mais, lorsqu'un usage est défectueux, il faut le réformer; nous n'en connaissons pas de plus défectueux que celui de ne pas arroser le potager.

Une autre pratique excellente à introduire partout où elle n'est point connue, c'est celle de couvrir de paille ou de litière le sol où croissent les produits qui ont besoin d'être arrosés. Nous avons recommandé les *paillis* pour les fraisiers; ils sont également utiles pour les choux-fleurs, les cornichons et tous les

autres produits du potager qui ne peuvent supporter la sécheresse. Le sol couvert de paille conserve mieux la fraîcheur provenant des arrosages ; il ne se forme point de croûte à sa surface par le tassement que produit la chute de l'eau ; enfin, les graines des mauvaises herbes annuelles qui peuvent exister dans le sol germent et meurent faute d'air et de lumière, de sorte qu'on en est débarrassé pour toujours.

Nous recommandons aux jardiniers d'arroser largement ou de ne pas s'en mêler; humecter la surface de la terre pour qu'elle soit sèche une demi-heure après, c'est faire aux plantes potagères plus de tort que de bien. A Paris, on ne dit point *arroser*, mais *mouiller;* pour que la terre soit mouillée convenablement, il lui faut un arrosoir de douze litres par mètre carré, renouvelé deux fois, le matin et le soir. C'est un rude travail, il est vrai; mais les produits le paient généreusement, et dans le potager plus qu'ailleurs, on n'a rien sans peine.

INFLUENCE DU SUJET SUR LA GREFFE.

Un article plein d'intérêt, publié dans la *Revue horticole* par M. Pépin, jardinier en chef du Jardin des Plantes de Paris, combat par des faits l'opinion assez généralement admise de la séparation d'existence entre le sujet et la greffe qu'il est chargé d'alimenter. Cette séparation n'est pas, à beaucoup près, aussi complète que les jardiniers le pensent communément. La greffe est un mariage forcé qui n'est pas toujours heureux, et dans lequel il n'est pas possible aux deux végétaux unis de vivre isolément, quoi qu'on en dise. Il est bien vrai que l'abricotier greffé à haute tige sur le prunier, par exemple, ne change pas la nature de celui-ci, puisque si on laisse s'ouvrir les yeux latents du sujet, ils donnent des branches de prunier, dont le fruit n'a rien de commun avec l'abricot. Mais M. Pépin a constaté que l'amandier employé comme sujet pour recevoir la greffe du pêcher influe, et d'une manière très-sensible, non-seulement

sur le volume de la pêche, mais encore sur son goût et son parfum. Les greffes d'amandier à fruit doux sur des sujets de semis d'amandes amères *donnent des fruits amers;* c'est là un fait physiologique de la plus haute portée. En présence de ce fait, on ne peut plus soutenir la pleine et entière séparation de la vie du sujet de celle de la greffe; il y a évidemment entre eux une réaction, sans doute réciproque, dans des limites inconnues qu'il importe d'étudier; car la connaissance de cette série de faits nouveaux peut offrir de nombreuses applications dans la pratique de l'horticulture.

L'observation de M. Pépin à l'égard de l'amandier et du pêcher n'est pas d'ailleurs un fait isolé. Une sorte de pommier hybride, provenant probablement du croisement entre le *paradis* et le *doucin*, est souvent employée comme sujet. Les espèces les plus productives s'emportent en bois et deviennent presque stériles lorsqu'elles sont greffées sur ce pommier; de plus, leurs fruits perdent en partie leur volume et leurs qualités.

Les faits de cette nature sont trop intéressants pour que nous puissions nous dispenser de les signaler à nos lecteurs; l'horticulture ne peut progresser qu'en multipliant les observations. Nous accueillerons avec empressement toute communication ayant pour objet de mettre en lumière des faits du même ordre, tendant à faire envisager sous un jour nouveau les moyens de tirer parti de la greffe pour modifier les produits des arbres fruitiers.

DES SOINS A DONNER AUX ARBRES FRUITIERS EN ESPALIER.

Nous avons souvent entretenu nos lecteurs de la taille et de la conduite des arbres fruitiers en espalier, ainsi que des divers moyens à employer pour préserver ces arbres des atteintes du froid, surtout à l'époque de la floraison. Nous croyons utile d'ajouter un mot sur les soins que réclament pendant l'été ces mêmes arbres qui, sous le climat de la Belgique, nous donnent des

fruits dont sans cela nous serions obligés de nous passer. La végétation des arbres à fruits en espalier doit être surveillée avec le plus grand soin jusqu'au moment où elle éprouve un temps d'arrêt vers le milieu de juillet. Cette interruption est très-sensible chez les poiriers ; elle l'est à peine chez le pêcher et l'abricotier. Ces deux arbres, originaires d'un pays où l'hiver est presque inconnu, conservent dans nos régions tempérées leur propriété de végéter toujours. Si, par le pincement, on ralentit la croissance de ceux de leurs bourgeons qui semblent aller trop vite et compromettre l'équilibre de la végétation, les yeux immédiatement inférieurs à la partie pincée s'ouvrent aussitôt et donnent naissance à de nouveaux bourgeons. Pour utiliser cette propriété précieuse très-développée surtout chez le pêcher, il faut pincer de très-bonne heure les bourgeons qu'on peut avoir intérêt à faire ramifier. L'art de bien conduire les pêchers en espalier est si peu répandu parmi nous, que dans presque tous les jardins une grande partie de la surface des murs est totalement perdue par la négligence que l'on a mise pendant les premières années de la croissance des arbres à favoriser le développement des branches inférieures et à combattre la disposition naturelle des pêchers à s'emporter par en haut et à se dégarnir du bas. Les branches de la partie inférieure, lorsqu'elles ont été disposées par la taille de manière à émettre le plus de bourgeons possible et à leur ménager des branches de remplacement, doivent être considérées comme la partie la plus utile de l'arbre. Beaucoup de jardiniers les négligent, ne tenant par compte du peu de fruits qu'ils en peuvent obtenir. Mais, à part leur production qui n'est point à dédaigner, les branches inférieures sont appelées à détourner la portion de la séve naturellement disposée à se diriger vers le sommet de l'arbre et à favoriser la croissance des branches gourmandes aux dépens du volume et de la qualité des fruits ; c'est à ce point de vue que doit être jugée l'utilité des branches inférieures. Les bourgeons de ces branches seront pincés modérément lorsqu'on jugera nécessaire de les faire ramifier ; les bour-

geons des branches supérieures seront au contraire pincés sévèrement et on arrêtera par un second pincement les bourgeons résultant du développement de leurs yeux, afin que la séve profite également à toutes les parties de l'arbre et que le fruit reçoive la portion de nourriture dont il a besoin pour arriver à sa perfection. On ne peut objecter au conseil que nous donnons ici que la difficulté pour le jardinier de trouver le temps nécessaire à la pratique du pincement, lorsqu'il est chargé de diriger un nombre considérable de pêchers en espalier. L'objection n'est pas sérieuse si l'on considère combien le temps employé à cette opération est largement rétribué par l'abondance et la régularité des récoltes. Un pêcher qui couvre six mètres carrés de surface, s'il est conduit selon la méthode vicieuse généralement en usage dans nos jardins, laisse deux mètres de la surface qu'il couvre absolument perdus pour la production des pêches. Le pincement pratiqué avec art et au moment convenable peut rendre productive toute la surface de l'espalier, c'est-à-dire augmenter la récolte d'un tiers. Au prix où sont toujours les belles pêches en Belgique, un tel accroissement de récolte couvre et au delà les frais de main-d'œuvre dépensés pour l'obtenir.

Quant aux poiriers ordinairement conduits d'une manière assez rationnelle en palmette ou en éventail, il arrive trop souvent qu'ils sont traités en espalier comme si le jardinier se proposait de leur faire produire non des fruits, mais des fagots. En multipliant les branches à bois et laissant s'ouvrir sans nécessité les bourgeons surperflus qu'il aurait fallu supprimer dès les premiers beaux jours du printemps, on laisse la séve prendre son cours chaque année vers une multitude de jeunes branches, aux dépens du développement des productions fruitières. On remédie en partie à cet inconvénient, en cassant ces bourgeons superflus vers le milieu de leur longueur pendant le mois de juin, plus tôt ou plus tard, selon l'état de la température et celui de la végétation. Cette opération est de la plus grande importance chez les poiriers en espalier croissant dans une terre

substantielle, surtout si l'on n'a pas su leur accorder une surface suffisante pour donner une libre expansion à leur vigueur naturelle.

DES ARROSAGES D'ÉTÉ DANS LES JARDINS.

Nous ne pouvons trop insister sur la nécessité des arrosages fréquents et abondants donnés régulièrement pendant l'été à tous les produits du potager. En Belgique, on se fie généralement sur les pluies presque toujours assez fréquentes pour empêcher les plantes potagères de mourir de soif; mais, ne pas mourir, ce n'est pas vivre. Il importe au plus haut degré au jardinier maraîcher que les plantes objets de ses soins accomplissent le plus rapidement possible le cours de leur végétation, afin qu'elles puissent se succéder les unes aux autres, résultat qu'on ne peut espérer sans les arrosages. Nous perdons trop de vue le sage proverbe de nos voisins les Anglais : *Times is money;* le temps, c'est de l'argent. Faute d'arroser sérieusement, on perd un temps énorme, et les plantes qui devraient être les plus productives ne donnent que des recettes à peu près insignifiantes. Les cornichons, par exemple, sont en ce moment en pleine récolte. Livrez-les à eux-mêmes, avec l'eau du ciel pour toute ressource, quand il plaira à Dieu de leur en envoyer, vous verrez la plante jaunir et périr après avoir donné seulement une très-faible récolte, à peine capable de représenter le loyer du terrain et le travail du jardinier. Mais garnissez de litière le pied de chaque touffe, pour empêcher la terre de se durcir, et versez par-dessus cette litière cinq à six litres d'eau tous les matins et autant tous les soirs, vous verrez si ce travail ne sera pas largement payé par l'abondance des produits. Nous en disons autant du fraisier remontant des quatre saisons. Son fruit, le meilleur de tous ceux du genre fraisier, disparaît pour ainsi dire du marché de nos villes dès qu'il convient à Dieu d'interrompre la pluie par huit ou dix jours de beau temps. C'est précisément alors que

les fraises devenues rares se vendraient avec le plus d'avantage. Il suffirait, pour en avoir tout l'été et tout l'automne, d'arracher les filets ou coulants à mesure qu'ils se produisent, et d'arroser largement matin et soir les planches de fraisier des quatre saisons. Faute de prendre cette peine, les jardiniers des environs de nos grandes villes se privent volontairement d'une recette importante, en même temps qu'ils privent le consommateur d'un produit toujours recherché, et d'un placement certain. Sans doute, sous notre climat, nous n'avons pas besoin de prodiguer au sol ces arrosages continuels qui sont le principal travail du jardinier maraîcher des environs de Paris pendant tout l'été; mais ce n'est pas une raison pour que nos jardiniers négligent les ressources que leur offre l'usage judicieux de l'arrosoir pour hâter la végétation, gagner du temps, et améliorer la qualité des produits de toutes les cultures d'été.

OEILLETS.

Cette plante, actuellement dans toute la beauté de sa floraison, conserve de temps immémorial la faveur des amateurs, et elle la mérite par l'ensemble de ses qualités, sa forme, l'éclat des couleurs, le parfum de ses fleurs, et aussi les difficultés que présente sa culture. Ces difficultés ne sont pas telles que le simple amateur, qui fait de la culture des fleurs son principal délassement, ne puisse aisément en triompher; elles sont juste ce qu'il faut pour rendre plus vif le plaisir qu'on éprouve à admirer une jolie fleur, avec la conviction qu'elle est redevable à des soins assidus et intelligents, d'une partie de sa beauté.

On a beaucoup écrit sur la culture des œillets; les deux traités du baron de Ponsort, amateur éclairé, et de M. Ragonnot-Godefroi, horticulteur de profession, sont entre les mains de tout le monde, et peuvent toujours être consultés avec fruit. La mode a changé relativement aux œillets; longtemps elle n'admettait

dans les collections que l'œillet flamand aux pétales non découpés, semi-double, à trois nuances au moins, en lignes nettement dessinées. Aujourd'hui, elle est devenue moins exclusive; elle admet tous les beaux œillets en dehors de la série des œillets flamands, bien que ceux-ci restent toujours les plus méritants, de même qu'ils sont les plus délicats et les plus exigeants quant aux soins de culture.

En général, à part les grosses espèces d'œillets rustiques, excellents pour décorer et parfumer un grand parterre, mais exclus de la collection de l'amateur, toutes les variétés distinguées d'œillets ont une disposition naturelle à fleurir avec excès et à ne donner que peu ou point de pousses pouvant servir à la multiplication. Cela tient à ce que l'œillet, même double, conserve presque toujours sa faculté prolifique; chaque fleur porte sa graine et, si l'on veut laisser la végétation de la plante suivre son cours, il arrive assez souvent qu'elle meurt épuisée après avoir fleuri avec excès. Il faut donc que l'amateur qui tient à conserver sa collection au complet supprime une partie des fleurs et n'en laisse que le nombre que chaque pied, selon sa force, peut nourrir sans s'épuiser et sans perdre la faculté précieuse de donner des rejetons ou des pousses latérales, propres à être marcottées. C'est en effet le seul moyen de multiplication de l'œillet qui maintienne les variétés sans altération. Les semis, dont il faut attendre patiemment les résultats, ne reproduisent jamais exactement la fleur dont on a semé la graine.

L'œillet, pendant sa floraison, veut être placé dans une situation bien aérée, mais abritée contre la grande ardeur du soleil. La nature fragile de ses tiges, dont les nœuds cassent comme du verre, lui rend plus nécessaire qu'à toute autre plante l'appui d'un tuteur, auquel il doit être fixé solidement par plusieurs liens. L'œillet originaire des contrées chaudes et sèches craint l'excès d'humidité; il ne veut être arrosé qu'avec ménagement. L'œillet a pour ennemi capital le perce-oreille qui ronge principalement ses boutons. Le meilleur moyen de l'en préserver, c'est de placer, au sommet de la baguette qui sert de tuteur

un sabot de pied de mouton fraîchement abattu. Tous les perce-oreilles ne manqueront pas de s'y retirer pendant la nuit, et il sera facile de les détruire.

MUFLIER DES JARDINS (*Antirrhinum*).

Peu de plantes de pleine terre réunissent plus d'avantages que le Muflier des jardins; nous le recommandons avec d'autant plus d'instance aux soins des amateurs, que c'est un genre encore neuf pour ainsi dire, quoique connu de toute antiquité, un genre dont on s'est peu occupé, et qui n'a pas dit son dernier mot.

Le Muflier est une plante rustique, vivace, qui résiste aux hivers de notre climat sans aucun abri, et qui se reproduit de graines avec la plus grande facilité. Le nombre déjà considérable de belles variétés de cette plante, qui brille dans nos parterres par l'élégance de son port et la vivacité des nuances de ses fleurs, montre chez elle une disposition naturelle à donner des sous-variétés par les semis ; on en obtiendrait sans doute de bien plus méritantes encore, si l'on s'était occupé de favoriser cette disposition par des croisements hybrides. C'est toute une carrière ouverte aux amateurs de plantes de pleine terre; ils peuvent la parcourir avec d'autant plus d'espoir de succès que la graine des Mufliers qu'on possède dès à présent en reproduit les nuances sans altération.

RENONCULES.

Voici le moment où l'amateur de Renoncules est récompensé de ses soins et voit, s'il a propagé cette jolie plante par les semis, ses jeunes élèves montrer pour la première fois leur floraison aussi abondante que variée. Nous avons déjà eu lieu de faire ressortir le mérite de la Renoncule ; nous y revenons aujour-

d'hui, d'abord parce qu'elle est en fleurs et que nous devons, comme journaliste, parler de chaque chose au moment où elle offre le plus d'intérêt; ensuite, parce que la Renoncule est du nombre de ces plantes d'un bon tempérament, et, s'il nous est permis de le dire, d'un bon caractère, qui s'accommodent de toutes les expositions, exigent peu de soins, peu d'espace, se cultivent à peu de frais, et peuvent également figurer avec honneur dans les jardins les plus splendides et décorer les quelques mètres carrés qui forment tout le jardin de l'amateur le moins favorisé de la fortune. La Renoncule, comme chacun peut en juger en ce moment en visitant les parterres des horticulteurs qui lui donnent leurs soins, réunit, sur un très-petit espace, les couleurs les plus tranchées, depuis le blanc jusqu'au noir, en passant par toutes les nuances du jaune, du rouge, de l'orangé et du violet; comme au Dahlia, il ne lui manque que le bleu franc. Nous recommandons aux amateurs qui veulent prolonger leurs jouissances, d'enlever les premières fleurs des Renoncules avant qu'elles aient porté graine, afin de laisser à la plante toute la force pour nourrir les nombreux boutons qui doivent les remplacer.

Qu'on nous permette, à propos de la Renoncule et de sa floraison, une petite digression qui ne nous semble point ici hors de sa place.

Nous n'avons à Bruxelles qu'une seule promenade, et elle n'a point de fleurs. Un essai tenté l'année dernière pour substituer un parterre à l'un des petits carrés de gazon qui avoisinent le bassin circulaire vis-à-vis le Palais de la Nation, a été abandonné. Il ne reste un peu de fleurs (et quelles fleurs!) que dans ce bassin lui-même. Bien qu'à notre avis ce soit trop peu pour la promenade principale de la capitale d'un pays justement renommé dans l'empire de Flore, cet espace limité serait encore fort utile à l'horticulture, si toutes les plantes de pleine terre les plus méritantes dont le climat de Bruxelles permet la culture à l'air libre, s'y succédaient selon chaque saison. Les Renoncules, par exemple, y brillent en ce moment par leur absence.

Un espace limité, consacré à une centaine seulement des plus belles espèces, remplirait un double but, d'abord pour l'ornementation, ensuite pour l'instruction des promeneurs. On devient amateur et connaisseur par la vue des plantes de choix; il ne faut qu'un peu de goût pour remarquer les qualités qui distinguent les plantes vraiment méritantes. Celles qui font partie de la décoration d'un jardin public devraient, sous ce rapport, être choisies avec un soin scrupuleux.

Nous voudrions aussi que les massifs des bas-fonds, où l'on a déjà placé des touffes de Rhododendrons et d'Azalées, fussent égayés çà et là par ces beaux végétaux des bois qui se plaisent à fleurir à l'ombre des grands arbres, comme les Mimulus, les Digitales, les Pervenches, les Hypéricum et une foule d'autres genres. Les fleurs ne sont jamais de trop dans une promenade publique; visitez celles des grandes villes de France, d'Angleterre, d'Allemagne surtout, les fleurs s'y trouvent à profusion. Nous voudrions qu'il en fût de même pour les parties de notre beau parc dont elles pourraient être appelées à augmenter encore la beauté.

PIVOINES HERBACÉES.

Les variétés nombreuses et méritantes de pivoines herbacées, dues au talent de nos horticulteurs, rivalisent avec les pivoines en arbre par la variété des nuances et l'ampleur des fleurs doubles ou semi-doubles. Nous en avons vu chez M. Decraen (de Bruxelles) de très-belles touffes du plus riche effet. Comme les roses, les pivoines herbacées se sont plus ou moins ressenties des effets de la température; leurs corolles, sous l'impression prolongée d'un vent sec et froid le matin et le soir, n'ont pas tout à fait leurs dimensions habituelles. Celles que nous avons vues chez M. Decraen n'en sont pas moins l'un des plus indispensables ornements du parterre en cette saison.

Parmi les plus belles, nous signalons à l'attention des ama-

teurs de pivoines, la *Grandiflora,* très-digne de son nom, et la *Reine d'Angleterre*.

Le même horticulteur attend avec impatience la première floraison de ses nombreux semis de pivoines herbacées, qui lui donneront sans doute de belles et bonnes nouveautés. A côté des pivoines fleurit en ce moment une très-belle plante de pleine terre, la *Campanula nobilis* du Japon, introduite depuis deux ans dans nos parterres, mais moins répandue qu'elle ne mérite de l'être. Cette plante remarquable se recommande à la fois par les dimensions peu ordinaires de ses fleurs, et par la facilité de sa culture.

HYBRIDATION DU CHÈVREFEUILLE.

Parmi les arbustes d'ornement propres au climat de l'Europe centrale, il en est peu de plus agréables que le chèvrefeuille, et cependant il en est peu que l'horticulture se soit moins occupé d'améliorer par les croisements. Il y a quelques années, le célèbre horticulteur et botaniste anglais Lindley appelait sur ce charmant arbuste l'attention des expérimentateurs. Il y a, disait-il, dans les espèces et variétés actuellement existantes sans l'intervention de l'homme, toutes les ressources nécessaires pour en faire sortir une foule de nouveautés méritantes, par l'hybridation. L'Italie, l'Espagne, les îles Baléares et l'Afrique du nord ont des variétés délicates et fortement colorées, qui peuvent être croisées avec les espèces rustiques à fleurs pâles de notre climat. Ce conseil n'a point été perdu. Des essais ont été faits d'après les indications de M. Lindley, et quelques-uns ont été suivis d'un plein succès. Voici le compte rendu, par un amateur, d'une de ces expériences; cet exposé est adressé à M. Lindley.

« Vous recevrez ci-joint des spécimens de fleurs et de feuilles de deux chèvrefeuilles hybrides; tous deux proviennent des mêmes parents, mais ils ne sont pas de la même année; j'ai obtenu l'un en 1845, l'autre en 1846. *Le père* est un chèvrefeuille-

trompette, et *la mère,* un chèvrefeuille pubescent. Le résultat des deux croisements s'est reproduit avec une parfaite identité ; tous deux ont le tube allongé de la mère, et le coloris éclatant du père ; le feuillage, par sa forme et sa nuance, est intermédiaire entre ceux des deux espèces croisées. Les hybrides possèdent une vigueur de végétation remarquable, qui contraste avec la délicatesse du chèvrefeuille-trompette ; ils ne perdent pas leurs feuilles en hiver. »

Cette communication est datée du 2 juin 1848. » Ainsi, dit M. Lindley, les espérances que j'avais conçues il y a quelques années sur l'avenir de ce charmant arbuste commencent à se réaliser. Un premier essai a déjà changé une fleur pâle en une fleur foncée, une plante délicate et sensible au froid en une plante robuste et rustique, un arbuste à feuillage caduc, en un arbuste toujours vert. Que ne peut-on pas en attendre avec de la persévérance! »

Nous sommes d'autant plus satisfaits d'avoir de tels exemples à citer à l'appui de nos convictions sur la puissance créatrice de l'hybridation, que nous voyons les faits s'accumuler pour donner raison à ceux qui pensent comme nous qu'on ne saurait trop engager les horticulteurs à multiplier les tentatives et à enrichir nos jardins de nouveaux végétaux, produits heureux et inattendus des croisements hybrides. C'est évidemment la voie qui offre, dans l'état actuel de la science, le plus de chances de succès aux expérimentateurs.

SINGULIERS EFFETS D'UN CROISEMENT HYBRIDE.

L'horticulteur qui s'applique à obtenir des variétés nouvelles de plantes d'ornement par la fécondation artificielle, se trouve quelquefois en présence d'effets bizarres complétement imprévus ; car l'homme ignore absolument les limites du pouvoir que lui donne la science pour modifier la nature végétale, et le peu qu'il a tenté jusqu'à présent dans cette voie ne donne probable-

ment qu'une idée fort imparfaite de ce qu'il est permis d'attendre de travaux ultérieurs conduits avec plus d'ensemble et de savoir. Nous appelons l'attention des horticulteurs et celle des botanistes sur le fait suivant que nous avons observé dans les serres de M. De Jonghe, de Bruxelles. Cet horticulteur avait opéré un croisement hybride entre deux des plus belles espèces du genre *Gloxinia*, le *G. speciosa*, à fleur d'un beau rose, et le *G. caulescens*, à fleur d'un beau bleu violacé, toutes les deux appartenant à la flore du Brésil. Le croisement réussit, et le *G. caulescens*, choisi pour plante mère, donna des graines fertiles qui levèrent sans difficulté.

Parmi les jeunes plantes provenant de ces semis, les unes offraient tous les caractères du *G. caulescens*, remarquable surtout par de larges nervures blanchâtres à la surface supérieure de son ample feuillage; les autres reproduisaient exactement le feuillage du *G. speciosa*. M. De Jonghe s'attendait donc à obtenir, à l'époque de la floraison, des fleurs plus ou moins analogues à celles du *G. caulescens* des jeunes plantes qui ressemblaient le plus à cette espèce, et des fleurs analogues à celles du *G. speciosa*, du reste de ses semis.

Aujourd'hui, les jeunes plantes fleurissent, et c'est le contraire qui a lieu. Elles donnent des fleurs tout à fait identiques avec celles des espèces paternelles et maternelles; mais les fleurs semblables à celles *du père* ont le feuillage *de la mère*, et réciproquement. Ainsi, un amateur achetant un *Gloxinia* de ces semis avant sa floraison et voyant les nervures blanches de ses larges feuilles, s'attendrait à en avoir des fleurs bleues; il croirait avoir acheté un *G. caulescens*, il aurait une floraison rose; son acquisition serait un *G. speciosa*.

Nous n'avons vu nulle part le croisement hybride entre deux espèces voisines appartenant au même genre, produire un effet aussi singulier : c'est une véritable transposition, un échange réciproque de fleurs et de feuillage entre le *G. caulescens* et le *G. speciosa*. Il n'est point à notre connaissance qu'un effet du même genre ait été précédemment observé. Ce fait nouveau nous

semble digne d'éveiller l'esprit d'observation chez nos habiles expérimentateurs. Il n'est pas douteux que d'autres effets, les uns curieux comme celui-ci au point de vue de la physiologie végétale, les autres intéressant plus directement la culture des végétaux utiles, ne fussent fréquemment produits, si les croisements hybrides qui offrent des chances de succès étaient tentés avec ensemble et persévérance par d'habiles horticulteurs praticiens.

VERVEINES.

La floraison de cette charmante fleur cette année montre combien sa culture s'est améliorée; les plantes sont plus robustes, leurs tiges florales se soutiennent mieux et s'élèvent plus haut; les fleurs sont plus amples et plus étoffées; enfin, les nuances ont augmenté en nombre comme en éclat, et il s'est produit des sous-variétés panachées de blanc et de violet de l'effet le plus gracieux.

Les verveines appartiennent toutes à la série de ces plantes d'ornement qui, sans pouvoir supporter l'exposition à l'air libre pendant nos hivers longs et rigoureux, peuvent cependant vivre en parfaite santé en pleine terre, du printemps à l'automne, dans les plates-bandes du parterre. Les verveines en sont l'un des plus riches ornements, en raison de leur faculté éminemment remontante, qui leur fait produire une succession de fleurs non interrompue. Cette floraison ne cesse pas même l'hiver, lorsqu'au lieu de dépoter les plantes pour les confier à la pleine terre, on les enterre avec leur pot. Les tiges qui débordent de tous côtés s'enracinent dans le sol, se redressent pour fleurir, et donnent ainsi, par un marcottage naturel, une nombreuse postérité de jeunes plantes qu'on peut à l'automne enlever et mettre dans des pots avec leurs racines, tout en conservant la plante mère, qui n'en subsiste pas moins. C'est le moyen de propagation le plus simple et le meilleur, et c'est celui dont nous con-

seillons l'emploi au jardinier amateur, de préférence au bouturage. Pour qu'il réussisse complétement, les pots de verveines doivent être enterrés dans un sol à la fois léger et substantiel, auquel il ne faut pas ménager les arrosages pendant les sécheresses; on les rentre dans l'orangerie avant l'hiver.

TORENIA ASIATICA.

Ce n'est pas tout de réunir dans une serre bien tenue de belles plantes des contrées intertropicales, il faut encore les assortir et tirer parti, pour l'effet ornemental qu'elles sont appelées à produire, des qualités particulières à chacune d'elles; en entrant dans une serre où tous les végétaux ont un air de santé, l'on reconnaît qu'ils croissent sous la direction d'un horticulteur habile; en voyant chaque plante à sa place, disposée de la manière qui peut le mieux en faire ressortir le mérite, on reconnaît que cet horticulteur est de plus un homme de goût.

Parmi les végétaux les plus indispensables à la décoration d'une serre, les plantes grimpantes se distinguent par leur docilité à prendre toutes les formes. A l'aide du fil de fer galvanisé, que la rouille ne peut atteindre, on peut à volonté les faire courir en longues guirlandes fleuries, au-dessus des dressoirs qui portent les pots où croissent des plantes de petites dimensions, ou bien leur donner les formes les mieux appropriées à leur nature comme à leur mode particulier de végétation. C'est par ce dernier procédé qu'on parvient à tirer un parti si avantageux des *Thunbergia,* des *Tropeolum* et de tant d'autres plantes dont les fleurs isolément n'offriraient peut-être rien de bien saisissant, mais qui, enroulées en spirale autour d'une sphère de fil de fer, montrent une si agréable multitude de fleurs artistement mêlées à leur feuillage, que leur valeur intrinsèque en est doublée. L'une des plantes qui se prêtent le mieux à cette disposition est la *Torenia asiatica*, dont les fleurs tubulées rappellent par leur forme celle des *Gloxinia* du Brésil sous de moindres dimensions.

Pour que la *Torenia asiatica* produise tout son effet, il faut la cultiver dans des pots assez grands pour recevoir cinq ou six jeunes pieds plantés circulairement ; des baguettes réunies par le sommet et autour desquelles règnent plusieurs rangées de fils de fer, forment une sorte de cage à larges mailles dont les tiges grimpantes des *Torenia* ne tardent pas à s'emparer si complétement qu'on n'en aperçoit plus aucune partie. Cette disposition favorise singulièrement l'abondance de la floraison qui, par la succession continuelle des nouvelles pousses, se prolonge pour ainsi dire indéfiniment. Les fleurs, d'un bleu particulier portant une tache très-foncée sur chaque division du limbe de la corolle, sont remarquables par la disposition de leurs deux étamines dont les anthères viennent se réunir en gracieuse arcade au-dessus du pistil, représentant exactement ainsi la parure nommée *féronière,* que les dames portent sur le front.

La *Torenia asiatica* appartient à la flore de l'Indostan ; c'est une plante de serre tempérée qui a seulement besoin d'un peu plus de chaleur que d'habitude au moment où elle commence à fleurir. Elle est fort estimée en Angleterre, où elle a plusieurs fois valu aux horticulteurs de ce pays des prix réservés pour la plante la mieux fleurie. Elle est considérée, dans la Grande-Bretagne, comme l'un des ornements indispensables d'une serre bien tenue ; son mérite réel ne peut manquer de lui valoir la même faveur en Belgique.

PÉLARGONIUM. — FLORAISON DE 1848.

Les Pélargonium sont une des preuves les plus évidentes du pouvoir donné à l'homme de modifier à son gré les êtres de la nature végétale qui l'environnent. Vers l'extrémité méridionale du grand continent africain croissent à l'état sauvage quelques espèces remarquables de ce beau genre ; les voyages des explorateurs botanistes, principalement ceux du savant suédois Sparmann, font connaître ces espèces à l'Europe ; l'horticulture s'en em-

pare, et bientôt, grâce à une pratique raisonnée et persévérante de la fécondation hybride et des semis de graines provenant de croisements artificiels, voilà qu'il s'en trouve des centaines de variétés et sous-variétés, toutes plus belles les unes que les autres, dont les fleurs n'offrent presque plus de rapports avec celles des plantes qui ont servi de point de départ à toute cette *création;* car c'est véritablement créer, autant que ce terme peut s'appliquer aux œuvres de l'homme, que de faire exister ce qui, sans l'intervention du savoir et du travail humain, ne se serait pas produit naturellement.

Cette année, les amateurs et horticulteurs ont multiplié les croisements et les semis. Au moment où nous mettons sous presse, les résultats ne sont encore qu'imparfaitement connus ; les jeunes plantes fleurissent toujours pour la première fois un peu plus tard que les anciennes; la plupart des fleurs sont encore en bouton ou à demi ouvertes, et ne peuvent être jugées. Mais les nouveautés de l'année dernière et celles des années précédentes brillent dans tout l'éclat de leur fraîche beauté, la saison ayant été favorable à leur complet épanouissement.

Nous avons admiré dans la belle collection de M. De Jonghe (de Bruxelles) les Pélargonium Orion, rose et pourpre, fleur de première grandeur, et deux belles nouveautés, Rosemonde et Céleste, obtenues de semis de graines provenant de croisements hybrides.

Il n'y a pas besoin d'être connaisseur en fait de Pélargonium, pour comprendre le mérite très-réel de ces belles fleurs, et pour jouir de tous les détails de leur beauté. Chaque bouquet est symétriquement disposé sur une touffe approchant des dimensions d'un arbuste; chaque fleur prise à part possède la régularité de formes, et presque la grandeur des Pensées anglaises de collection. Si l'on observe la distribution des tiges florales, on trouve que chaque plante offre le plus gracieux mélange de fleurs et de feuillage; si l'on examine chaque fleur séparément, on ne peut s'empêcher de payer un juste tribut d'éloges à la fineste et au velouté des filets pourpres qui se détachent en se

dessinant sur le blanc pur de chaque pétale au-dessous de la tache pourpre environnée d'une auréole cerise, se fondant en rose clair à la partie supérieure; si bien que cet assemblage de nuances semble l'œuvre du pinceau le plus délicat. Ce sont là, sans doute, pour les Pélargonium de choix, des titres incontestables à la faveur du public horticole. Aussi ce genre est-il du petit nombre de ceux qui n'ont rien à craindre des caprices de la mode. Comme plante de collection, il a d'ailleurs le rare mérite de très-bien supporter la température extérieure du printemps à l'automne sous notre climat.

La série des Pélargonium est inépuisable, comme celle des Dahlias; chaque année en voit naître par les semis de nouvelles sous-variétés qui font exclure des collections les anciennes moins méritantes dont elles prennent la place. Nous ne pouvons trop engager les amateurs et horticulteurs de profession à profiter de la floraison des Pélargonium pour opérer de nombreux croisements, et se préparer la chance d'obtenir chaque année des nouveautés dignes de prendre place dans les collections des connaisseurs les plus difficiles.

PLANTES NOUVELLES OU REMARQUABLES,

ACTUELLEMENT EN FLEURS.

ÉCHITES. — La première mention appartient de droit à un magnifique *Échites,* encore indéterminé, qui fleurit en ce moment dans les serres de M. De Jonghe (de Bruxelles). Cette plante, réellement remarquable, porte au sommet de sa tige, de plus d'un mètre de haut, huit fleurs au tube à la fois long et large, dont l'intérieur offre le plus rare assemblage de nuances différentes; le fond du tube est d'un jaune vif dans la moitié de sa longueur; au-dessus du jaune est une large zone d'un violet foncé, puis une autre zone d'un rouge éclatant, qui se fond en nuance carnée sur les bords.

Le genre *Échites,* riche en plantes d'une grande valeur, n'est

pas encore très-répandu dans les serres d'Europe. Celui-ci, qui croît naturellement dans la province de Saint-Paul au Brésil, appartient à la serre tempérée.

Dyckea. — Très-belle plante du même pays et de la même province; sa tige rameuse porte à la fois cinquante fleurs couleur de feu, d'un très-bel effet. L'ampleur de ses formes la rend propre à l'ornement des serres de grandes dimensions.

Pitcairnia farinosa. — Quoique le genre *Pitcairnia* soit anciennement répandu dans le commerce de l'horticulture européenne, auquel il a fourni un bon contingent de très-belles plantes, nous n'en devons pas moins une mention particulière à la *P. farinosa,* actuellement en pleine floraison. Le plus grand nombre des espèces de ce genre porte des épis de fleurs rouges, sur des tiges qui ne dépassent pas vingt-cinq à trente centimètres de haut; la *P. farinosa,* qui doit son nom à l'efflorescence farineuse dont est couverte la surface inférieure de ses feuilles, porte des tiges florales de plus d'un mètre, d'un grand effet, d'un rouge vermillon.

Fugosia hackæifolia. — La fleur de cette jolie plante, d'une nuance lilas des plus délicates, rappelle par sa forme et ses dimensions, celle de plusieurs Hibiscus.

Nous signalons en outre à l'attention des amateurs deux nouveautés toutes nouvelles de Borneo, quoiqu'elles ne soient point en fleur en ce moment; l'une est un *Clerodendrum capitatum,* digne de rivaliser avec ses congénères pour la beauté de sa floraison; l'autre appartient au genre si justement apprécié des botanistes sous le nom de Hoya; le nouvel *Hoya* de Borneo a reçu le nom spécifique de *H. imperialis.*

Ces deux plantes nouvelles *donnent une idée* avantageuse des richesses florales que pourra mettre en circulation dans le commerce de l'horticulture en Europe l'exploration botanique de toutes les parties de cette île immense, dont l'intérieur est d'un accès difficile et périlleux.

RECHERCHE ET DESTRUCTION DES GUÊPES.

Un propriétaire anglais du comté de Kent, sir John Lubbock, grand amateur d'arbres fruitiers, possède dans son domaine de High-Elms de magnifiques vergers où sont réunis, soit en plein vent, soit en espaliers, tous les meilleurs fruits que comporte le climat de cette partie de la Grande-Bretagne. Parmi les ennemis de ses fruits qu'il cultive avec passion, il n'en est pas dont les déprédations lui causent plus de contrariété que les guêpes. On sait en effet que ces insectes s'attaquent exclusivement aux fruits les plus beaux et les plus mûrs, et que si l'on ne s'oppose à leurs ravages, ils n'en laissent pas un seul intact à l'époque de la maturité.

Sir John, trouvant tous les procédés ordinaires de destruction insuffisants, s'est souvenu qu'un sultan turc avait réussi à faire disparaître le moineau franc de ses vastes États, rien qu'en mettant à prix la tête de ces oiseaux voraces; il a essayé du même procédé à l'égard des guêpes. Comme sa fortune est considérable, et qu'il tient compte du danger des piqûres auxquelles ceux qui font la chasse aux guêpes sont exposés, il paie ces insectes 5 centimes la pièce. L'année dernière, on lui en a apporté 1,600 environ; il n'en reste plus aucune à plusieurs milles à la ronde, et comme il continue à les payer au même prix, on lui en apporte aujourd'hui de fort loin. Il est heureux, par parenthèse, que les enfants du comté de Kent y mettent de la bonne foi; s'il avait affaire à d'autres moins honnêtes, rien ne leur serait plus facile que de favoriser la multiplication des guêpes, pour se ménager ainsi une branche de revenu, et avoir toujours des guêpes à vendre au très-honorable baronnet; mais il paraît qu'il a affaire à des gens qui ne sont point spéculateurs, quoique Anglais. Pour engager d'autres propriétaires à suivre son exemple, sir John Lubbock s'est livré à de curieux calculs, dont il a publié les résultats dans les journaux.

Selon lui, les 1,600 guêpes qu'il a fait détruire devaient,

suivant les lois naturelles de la reproduction de cet insecte, produire dans une année 1280 guêpiers, donnant chacun une multiplication moyenne de 1,000 individus, lesquels, avec les auteurs de leurs jours, auraient formé un total de 1,281,600 guêpes. « Je suppose, dit sir John Lubbock, qu'il faut, pour l'entretien de six guêpes pendant la saison des fruits, deux pommes, une poire, deux prunes et une pêche : ce n'est assurément pas trop, et si elles n'en détruisent pas davantage en une saison, c'est que les six guêpes y mettent de la discrétion. Or, à ce compte qui n'a rien d'exagéré, la destruction serait de 427,200 pommes, autant de prunes, 213,600 pêches et autant de poires. J'admets que les pommes soient à un centime la pièce, et les prunes à cinq centimes la douzaine : on ne peut les évaluer plus bas ; je mets les pêches à cinq centimes la pièce, et les poires à dix centimes la douzaine. La valeur totale de ces fruits me donne la somme de 771 livres sterling 6 schellings 8 deniers, soit en francs 19,283 fr. 30 cent. Voilà ce qu'auraient détruit les guêpes, dont j'ai arrêté la multiplication et empêché la naissance en dépensant 800 francs. »

Ces calculs ne sont pas irréprochables. Il y a, dans la multiplication des guêpes, à tenir compte du chapitre des accidents ; et il n'est pas bien démontré que la valeur des fruits préservés s'élève justement à la somme de 19,283 fr. 30 cent. Mais, en donnant ces chiffres, nous faisons connaître à nos lecteurs les prix moyens des fruits dans le comté de Kent en Angleterre ; on voit que ces prix s'écartent peu de ceux de la Belgique ; celui des pêches est même moins élevé que chez nous. Ensuite, nous pensons que sir John Lubbock donne aux propriétaires de la Grande-Bretagne un excellent conseil, toute raillerie à part, en les engageant à s'entendre pour mettre à prix la tête des guêpes, et procéder avec ensemble à en purger la Grande-Bretagne, comme elle a été purgée de loups au moyen âge, grâce à la persévérance du roi Edgar.

Évidemment, si l'homme le voulait bien, il débarrasserait sa planète de tous les êtres qui lui nuisent, et n'y souffrirait parmi

les animaux que ses serviteurs et ses amis; parmi les plantes que celles qui lui offrent un profit ou un plaisir. Mais, pour en venir là, il faudrait que l'homme, ayant renoncé pour toujours à s'entre-détruire, eût pris la sage résolution de tourner toutes ses forces, toute son intelligence, vers la lutte incessante qu'il doit livrer aux forces brutes de la nature.

En attendant, les propriétaires qui voudront suivre l'exemple de sir John Lubbock pour la destruction des guêpes, feront une chose fort utile, quand même ils ne les paieraient pas cinq centimes la pièce. Nous les engageons seulement à bien s'assurer que l'on n'élèvera pas des guêpiers, tout exprès pour avoir des guêpes à leur vendre, auquel cas, leur but ne saurait être atteint.

EXPOSITIONS.

Société Dorothée de Louvain.

Nous sommes invités à insérer le programme des concours qui seront ouverts à l'occasion de l'exposition d'été, qui aura lieu à la salle de Frascati, à Louvain, le dimanche 9 juillet 1848 et jours suivants.

Pour horticulteurs.

Premier concours. — A la collection la plus belle de 30 plantes en fleurs de différentes espèces ou variétés. — *Premier prix* : médaille de vermeil. — *Second prix* : médaille d'argent.

Pour amateurs.

Deuxième concours. — A une collection analogue de 15 plantes. — *Premier prix* : médaille de vermeil. — *Second prix* : médaille d'argent.

Pour amateurs et horticulteurs.

Troisième concours. — A la collection la plus belle et la plus variée de 20 plantes en fleurs d'un même genre, soit *Fuchsia, Pelar-*

gonium, Petunia, Cineraria et *Calceolaria*. — *Premier prix* : médaille de vermeil. — *Second prix* : médaille d'argent.

Pour amateurs et horticulteurs.

QUATRIÈME CONCOURS. — A la plus belle collection de 8 *Orchidées* en fleurs. — *Premier prix* : médaille de vermeil. — *Second prix* : médaille d'argent.

Pour amateurs et horticulteurs.

CINQUIÈME CONCOURS. — A la plus belle collection de 15 plantes de pleine terre en fleurs. — *Premier prix* : médaille de vermeil. — *Second prix* : médaille d'argent.

Pour amateurs et horticulteurs.

SIXIÈME CONCOURS. — A la plante en fleurs la mieux cultivée. — *Premier prix* : médaille de vermeil. — *Second prix* : médaille d'argent.

Deux médailles, dont une de vermeil, seront en outre mises à la disposition du jury pour être décernées aux collections spéciales les plus méritantes.

Société de Flore de Verviers.

PROGRAMME DE L'EXPOSITION D'OEILLETS.

L'administration de la Société a fixé l'exposition d'OEillets au dimanche 23 juillet prochain, au local de la Société.

Des prix sont décernés :

1° A la collection la plus belle et la plus nombreuse d'OEillets. — *Premier prix :* médaille d'argent. — *Second prix :* médaille de bronze.

2° Aux 12 plus beaux OEillets hauts, flamands, en pots et en fleurs distinctes. — *Premier prix :* médaille d'argent. — *Second prix :* médaille de bronze.

3° Aux 18 plus beaux OEillets hauts, bohémiens, en pots et en fleurs distinctes. — *Premier prix :* médaille d'argent. — *Second prix :* médaille de bronze.

4° Aux 12 plus beaux OEillets nains, en pots et en fleurs distinctes.

— *Premier prix :* médaille d'argent. — *Second prix :* médaille de bronze.

5° A un semis distingué et reconnu extraordinaire. — *Prix :* médaille d'argent.

Les plantes, pour l'ornement du salon et les listes indicatives des exposants doivent être remises le samedi, veille de l'exposition : les plantes concurrentes seront envoyées le dimanche 23, avant 8 heures du matin.

Outre l'exposition du 23, qui sera la seule pour laquelle on décernera des médailles, les sociétaires sont prévenus que le dimanche qui précède le 23 et les deux dimanches suivants, il y aura, au salon de la Société, des expositions d'OEillets, pour lesquelles la commission administrative donnera des mentions honorables.

Verviers, 26 juin 1848.

Pour l'Administration :

Le secrétaire, F.-R. Polis.



Lobelia cœlestis.

PLANTE FIGURÉE DANS CE NUMÉRO.

Lobélie céleste (*Lobelia cœlestis*).

Caractères génériques. — Ceux du genre *Lobelia,* type de la famille naturelle des Lobéliacées, sont trop connus pour que nous les reproduisions ici.

Caractères spécifiques. — Plante herbacée, vivace; feuilles décurrentes ; fleurs axillaires, solitaires, d'un bleu d'azur, garnissant un long rameau terminal ; calice à cinq divisions, quelquefois réfléchi ; corolle à segments presque égaux entre eux.

Cette charmante petite plante croît naturellement dans le nord des États-Unis d'Amérique, d'où elle a été introduite en Europe en 1831. Malgré plusieurs traits de ressemblance avec la Lobélie syphilitique, elle n'en forme pas moins une espèce à part, remarquable par l'abondance et l'éclat de ses fleurs d'un beau bleu.

La Lobélie céleste forme des touffes dont la hauteur ne dépasse jamais 25 à 30 centimètres, ce qui la rend éminemment propre à orner les plates-bandes d'un parterre, soit qu'elle y passe l'hiver en pleine terre, ce que doit permettre son tempérament d'après le climat de son pays natal, soit que, cultivée en pot, elle soit mise à l'abri dans l'orangerie ou la serre froide, pendant la mauvaise saison.

La Lobélie céleste demande, comme toutes ses congénères, une terre substantielle et des arrosages fréquents; on la multiplie aisément de boutures ou par la division des touffes.

RÉCOLTE DES FRUITS EN 1848.

Parmi les bons fruits, les meilleurs sont l'ouvrage de l'homme. Les arbres fruitiers, livrés à eux-mêmes, ne produisent que des fruits acerbes, ayant tout juste assez de pulpe pour abriter la

graine et servir de premier aliment à la jeune plante, alors que le fruit sauvage étant tombé sur le sol, sa décomposition vient favoriser la germination des semences et les premiers efforts de végétation de l'arbre naissant. Les fruits sauvages remplissent cette destination; ils servent, selon le vœu de la nature, à la perpétuité des espèces : c'est tout ce qu'il en faut; tout ce qu'ils ont pu acquérir de volume et de saveur est dû au travail humain. Ce travail n'a pas dit son dernier mot en Belgique. Parcourez les rues et les places de nos grandes villes, vous verrez vendre au peuple et surtout aux enfants du peuple, au moment où nous écrivons, des prunes, des poires et des pommes dont assurément le bétail ne voudrait pas. Ces fruits détestables engendrent des fièvres vermineuses et des dyssenteries; c'est pour les enfants des classes pauvres un véritable fléau. Il y a là d'abord une question de police des plus faciles à résoudre. Tout aliment nuisible d'une manière quelconque à la santé est un poison; la police urbaine peut et doit en empêcher le débit; personne ne lui conteste le droit de saisir et de détruire la viande gâtée et le poisson pourri : c'est exactement la même mesure, partant du même principe, qui doit faire exclure les mauvais fruits de la consommation.

Mais, en dehors de l'action de la police, dont les grands journaux devraient, comme nous, provoquer sur cet objet important l'active surveillance, l'horticulture a un devoir à remplir. Il ne tient qu'à elle, moyennant un peu de persévérance, de multiplier assez les bons fruits, de les produire en assez grande quantité et à des prix assez bas, pour qu'ils chassent les mauvais du marché. Il restera bien quelques consommateurs au goût dépravé, qui mordront avec délices dans une pomme verte, fût-elle vereuse; mais le grand nombre saura très-bien, à prix égal, préférer les fruits réellement bons, salubres et de qualité supérieure. Les jardiniers de la vieille école seront bien forcés alors de regreffer leurs vieux arbres d'espèces surannées, ou de les remplacer par d'autres meilleures. Un bon arbre, on ne peut trop le répéter, ne tient pas plus de place qu'un mauvais.

Un coup d'œil donné aux fruits actuellement en consommation viendra à l'appui des vœux que nous exprimons ici pour la réforme de nos vergers. Voici la saison des cerises à peu près passée. Les premières qui ont paru sur nos marchés sont de petits bigarreaux blancs et roses, consistant en un peu de peau fade collée sur le noyau. Ce fruit, à peine mangeable quand il est mûr, a été vendu bien avant sa maturité. Puis sont venues les cerises anglaises, auxquelles ont succédé les guignes noires, puis les portugaises, de concert avec les cerises aigres du nord et de Schaerbeék, exclusivement destinées à être confites. Tous ces fruits ont été généralement cette année passables, abondants et à des prix modérés. Mais, en dehors d'un cercle très-restreint de vrais amateurs, qui est-ce qui a goûté en Belgique la cerise Belle-de-Bavay, l'une des meilleures obtenues sur notre sol, la Belle-de-Spa, la Belle-Audigeoise, la Reine-Hortense, belle et bonne comme le fut la femme célèbre dont elle porte le nom? Nous serions surpris si le plus grand nombre de nos lecteurs connaissait d'avance ces excellentes cerises; il est probable que, pour la plupart, nous leur apprenons ici qu'elles existent.

Parmi ceux qui les connaissent, personne ne peut nier la supériorité des cerises que nous venons d'énumérer, sur celles qui sont chez nous en possession exclusive du marché. Pourquoi les espèces mauvaises ou insignifiantes ne seraient-elles pas bannies de la consommation par ces nouveautés d'un mérite si supérieur? Il ne faudrait pour cela que les propager par la greffe et mettre ceux qui cultivent pour la vente à même de les multiplier. Le cerisier se met promptement à fruit : en peu d'années cette utile réforme pourrait être opérée à l'avantage de tout le monde. Au début, les jardiniers prévoyants, offrant les premiers à la consommation ces fruits d'élite à côté des mauvais et des médiocres, les vendraient cher, et ce serait justice. Puis, chacun se mettant à les imiter, le public finirait par avoir de très-belles et très-bonnes cerises pour le prix auquel il paie les espèces actuelles : c'est là qu'on peut et qu'il faut en venir.

Même observation pour les prunes. La Mirabelle de Metz, la

Reine-Claude, la prune de Monsieur, parmi les anciennes espèces méritantes ; la prune Coë, la *Golden-Drap* et une foule d'autres, parmi les nouvelles, sortent à peine des jardins d'amateurs. Ce qu'on vend au public sous prétexte de prunes vertes, jaunes ou violettes, sont des Saint-Jullien, des Damas, des fausses Reines-Claude bâtardes, sans autre mérite que leur excessive abondance qui permet de les livrer à bas prix. Mais des fruits nuisibles à la santé, fussent-ils donnés pour rien, sont trop chers. Les fièvres intermittentes sont également propagées en ce moment par cette profusion d'abricotins à très-bon marché, qui se vendent à moitié mûrs, et qui, même parvenus à toute leur maturité, ne valent rien. Si vous voulez de vrais abricots-pêches ou des pleins-vents de qualité passable, malgré l'abondance de ce fruit cette année, ou bien vous n'en trouverez pas, ou vous les paierez à des prix fous.

Disons, par parenthèse, que nous n'avons rencontré presque nulle part dans les jardins fruitiers en Belgique, les bonnes espèces d'abricots que possèdent les Anglais, espèces à la fois très-productives, très-précoces, mûrissant presque tous les ans sous le climat de l'Angleterre, tandis que chez nous on a des abricots passables tous les quatre ou cinq ans. Il y a surtout l'excellent abricot *Moorpark,* dont il serait aussi facile qu'utile de se procurer des greffes dans les jardins des environs de Londres.

Que dire des poires sans nom, vendues à la livre, chacune habitée par un ou plusieurs vers, et des pommes également peuplées, qui font grincer des dents rien qu'à les regarder? Il y a cependant le Beau-Présent, l'Épargne, la Madeleine, la Blanquette, le Rousselet d'été et vingt autres, mûrissant en cette saison, qu'on pourrait livrer au même prix et avec une égale abondance ; il y a la pomme d'Août, la pomme Framboise, le Rembour précoce, tout aussi faciles à multiplier. Nous recommandons cette grande réforme à nos sociétés d'horticulture : c'est une tâche digne d'elles, et elles sont en mesure de l'accomplir.

Le jardinier d'Europe a perfectionné tous les fruits qui lui

sont venus des autres parties du monde ; cela n'est pas douteux. Si le shah de Perse veut manger de bonnes pêches et de bons abricots, il doit venir les goûter en Europe. Les vergers célèbres de sa province d'Alderbidjan, renommés dans toute l'Asie, n'ont rien qui approche de notre pêche Grosse-Mignonne, ou du Triomphe de Saint-Laurent. Nous avons su créer les bonnes espèces : c'est fort bien. Il faut maintenant les vulgariser.

POIS PRINCE-ALBERT.

La *Revue horticole,* dans son numéro de juillet, contient sur la culture forcée des pois de primeur quelques lignes que nous croyons devoir relever en faveur des amateurs auxquels il peut être agréable de se procurer des pois en plein hiver. D'abord, nous sommes d'accord avec la *Revue horticole* quant à la supériorité du Prince-Albert sur tous les autres pois de primeur ; nous dirons même qu'il y aurait duperie à ne pas préférer ce pois pour toutes les cultures de printemps, même à l'air libre, attendu qu'il gagne, par sa seule précocité, toutes circonstances égales d'ailleurs, huit ou dix jours, ce qui est énorme.

Mais la *Revue horticole* rapporte que des pois de cette espèce ont été présentés en gousses parfaitement pleines à la Société d'horticulture, au mois de février dernier, par un jardinier qui les avait semés en pots sur couche sous châssis en octobre, et les avait transportés de là dans la serre tempérée. Il faut avoir de la place de reste dans la serre pour y mettre des pois, surtout quand on les pince à la troisième fleur, ce qui laisse cinq à six gousses par pied. A ce compte, combien d'espace ne devraient pas remplir les pois dans une serre pour en donner un litre? Les pois reviendraient à 1 franc le grain !

Voilà, à ce qu'il nous semble, ce que notre confrère de la *Revue horticole* aurait dû faire observer à ses lecteurs. Ils pourraient croire que, pour manger des pois en février, il faut une

serre tempérée : c'est une erreur. De bons châssis, convenablement chauffés, suffisent ; les pois y peuvent être cultivés, non en pots, mais en pleine terre, et l'on en peut obtenir, en les pinçant à la cinquième fleur, un litre sur un espace recouvert par une demi-douzaine de panneaux vitrés, ce qui n'approche pas des frais et de l'embarras que donnerait la culture des pois, s'il lui fallait, pour réussir, une serre tempérée.

Notre observation a surtout pour but d'éviter le découragement qui s'empare souvent des amateurs et même des jardiniers de profession encore novices dans la culture des primeurs, alors qu'on leur présente cette branche de leur métier comme hérissée de difficultés qu'ils peuvent croire insurmontables.

Nous reviendrons avec détail sur la culture forcée des pois en hiver, lorsqu'il sera temps de s'en occuper.

MÉTHODE ANGLAISE

POUR LA CULTURE DU CHAMPIGNON COMESTIBLE (*Agaricus campestris*).

(*Voir* la livraison de mai, p. 78.)

Les traités d'horticulture sont remplis de recettes pour la culture du champignon comestible ; toutes ces recettes ont le même défaut : elles manquent de précision. Par exemple, pour cultiver en grand le champignon à la manière des champignonistes de Paris (car c'est une profession à part), il faut faire et défaire à plusieurs reprises les tas de fumier de cheval pour l'amener à un certain degré de consistance onctueuse duquel dépend le succès. Il en résulte que l'amateur inexpérimenté peut dépenser beaucoup de temps, de peine et d'argent pour ne point avoir de champignons.

Dans la méthode anglaise, moins productive peut-être, mais aussi moins aléatoire, tout est précis et régulier. Avec de l'attention et un bon thermomètre on réussit toujours. Cette considération nous engage à traduire ici, en faveur des amateurs jaloux de faire croître eux-mêmes leur provision de champignons pour

pouvoir la consommer en toute sécurité, les indications suivantes empruntées à un travail tout récent de M. John Lyall, sur la culture des champignons selon la méthode anglaise.

Le lecteur remarquera que nous donnons ces indications à l'époque où il est le plus avantageux de s'occuper de la culture des champignons, pour en avoir en abondance à l'entrée de l'hiver, alors que la rareté des légumes frais rendra ce produit le plus précieux pour la cuisine.

Le blanc de champignon (*mycelium* de l'Agaric champêtre) peut s'obtenir par divers procédés dont voici les plus usités en Angleterre.

Premier procédé. — C'est l'un des plus simples, et il m'a toujours parfaitement réussi. On forme au mois d'août un tas de crottin de cheval et de litière courte, de chaque partie égale, en donnant au tas 60 centimètres d'épaisseur et le laissant séjourner à l'abri sous un hangar, il s'échauffe modérément, puis il donne un coup de forte chaleur pour revenir à une douce température. C'est le moment qu'il faut saisir pour insérer dans le tas, vers le milieu de son épaisseur, des morceaux de blanc de champignon, de la grandeur et de l'épaisseur de la paume de la main. Si le tas se refroidit complétement, on le couvre de fumier de cheval en pleine fermentation, afin de lui communiquer une température de 10 à 12 degrés. Le blanc de champignon s'étend en peu de jours dans tout le tas qui devient une masse de blanc. On le dépose à l'écart dans un lieu sec, pour s'en servir au besoin.

Second procédé. — Quoique plus compliqué que le précédent, il est plus généralement usité en Angleterre. On mêle ensemble par parties égales du crottin de cheval et de la bouse de vache; on en forme des briques dans un moule à brique ordinaire, en y ajoutant une petite quantité de terre, seulement ce qu'il en faut pour donner à la pâte assez de consistance. On pratique dans chacune de ces briques deux trous pour recevoir deux morceaux de blanc de champignon. On les laisse se sécher pendant quelques jours au soleil. Ensuite on établit sous un hangar une

couche de fumier frais de cheval, ayant un mètre de large et 25 centimètres d'épaisseur; sur cette couche, on dispose les briques en échafaudage, chaque rangée à angle droit avec celle de dessous, jusqu'à la hauteur de 60 centimètres environ. Puis on recouvre le tout de 25 à 30 centimètres de fumier de cheval. En quelques jours, le blanc se propage dans chaque brique ; on défait la couche, et l'on conserve au sec les briques devenues du blanc de champignon.

Cet élément essentiel étant obtenu par l'un de ces deux moyens, il s'agit de construire les couches à champignons. Je me sers exclusivement pour les miennes de crottin de cheval; j'emploie de préférence celui des chevaux nourris de foin et d'avoine, en évitant celui des chevaux qui mangent du fourrage vert et du trèfle. On ramasse chaque jour le crottin dans l'écurie ; on a soin de retourner le tas de temps en temps pour qu'il se dessèche à moitié , et de le tenir à l'abri de la pluie. Quand il y en a assez pour construire une couche, on le porte dans la serre aux champignons. Une cave sèche est tout aussi bonne pour cet usage.)

Quand le crottin paraît encore trop humide, on l'étale par terre pour le ressuyer, jusqu'à ce qu'il soit *à moitié sec*. En cet état, il est remis en tas, mais non point encore en couche; la chaleur s'y développe rapidement; pour empêcher qu'elle ne devienne excessive, le tas doit être défait et refait au moins trois fois par jour. Quand la chaleur paraît apaisée, ce qui a lieu d'ordinaire au bout de cinq ou six jours, il est temps de former la couche. On lui donne 60 à 80 centimètres de large et seulement 30 centimètres d'épaisseur; mais il faut avoir soin de la tasser fortement en frappant dessus, soit avec une brique, soit avec un gros maillet de bois. Il arrive assez souvent que la couche, dressée comme on vient de le dire, donne encore un violent coup de feu ; dès qu'on s'en aperçoit, il faut se hâter de la démolir et d'étendre le crottin par terre ; on ne doit reconstruire la couche que quand le crottin est parfaitement refroidi. Un jour ou deux après, la couche redevient tiède : c'est le moment

d'y mettre le blanc. Pour ne point commettre d'erreur à cet égard, on s'en rapporte au thermomètre ; plongé dans la couche à la profondeur d'un décimètre, il doit marquer 18 à 20 degrés.

Les morceaux de blanc doivent avoir la grosseur d'un œuf de poule. On les place à 20 centimètres les uns des autres, très-peu recouverts, presqu'au niveau du sommet de la couche. Cela fait, on enveloppe la couche de 7 à 8 centimètres de bonne terre de jardin, plutôt forte que légère ; il faut avoir soin de bien l'affermir en frappant dessus avec le revers d'une bêche.

On laisse la couche en cet état pendant 8 à 10 jours au bout desquels on la recouvre de foin, ce qui en augmente sensiblement la chaleur. Deux ou trois fois par semaine, on arrose modérément la couche, sans enlever le foin, avec de l'eau à la température de 8 à 10 degrés. L'expérience m'a démontré que les arrosages directs sur la surface de la couche produisent un mauvais effet. Au bout de cinq à six semaines, les champignons commencent à se montrer. Je récolte en moyenne quatre litres de champignons par jour sur une couche de 80 centimètres de large sur 9 mètres de long ; quand la couche est en plein rapport, elle m'en donne bien 8 à 10 litres par jour.

Nous ajouterons que la production peut se maintenir pendant trois mois au moins et cinq au plus, ce qui donne, dans le premier cas, 180 litres de champignons, et, dans le second, 300 litres environ, de produit total ; la moyenne est de 240 litres pour 9 mètres de couche, soit environ 27 litres par mètre courant. Le prix d'un litre de champignons est très-variable ; en Belgique, ils se maintiennent toujours à un bon prix, surtout en hiver. Les frais du procédé si exactement décrit par M. John Lyall sont d'ailleurs peu élevés ; le soin et la main-d'œuvre raisonnée en forment la dépense principale ; on en est largement récompensé par les produits.

OLLUCO.

(*Voir* la livraison de juin, p. 98.)

Nos lecteurs nous sauront gré de leur donner des nouvelles toutes fraîches de l'Olluco, plante récemment introduite en Europe, et dont le premier spécimen qui ait végété en Belgique va fleurir dans le jardin de M. De Jonghe, à Bruxelles.

L'Olluco, bien qu'il n'ait point encore ouvert ses fleurs, a déjà des tubercules formés ; on ne peut comparer sa végétation qu'à celle de nos espèces les plus robustes de pommes de terre. Le feuillage d'un beau vert est très-abondant. M. De Jonghe en a fait préparer comme des épinards et l'a trouvé au moins égal à ce légume. Des tiges chargées de leurs feuilles ont été offertes à une vache qui, après avoir hésité à goûter un végétal inconnu, s'est décidée à en faire l'essai, et s'en est si bien trouvée, qu'elle eût dévoré toute la plante, si elle eût été mise à sa disposition.

Voici donc déjà deux usages précieux de l'Olluco bien constatés ; cette plante est appelée à prendre place, à la fois parmi nos plantes potagères et parmi nos plantes fourragères. Il restera à constater l'abondance, la qualité et la saveur de ses tubercules.

La fleur de l'Olluco n'est point épanouie au moment où nous écrivons, et il n'est pas possible d'en déterminer l'espèce avec précision ; mais on peut dès à présent en reconnaître le genre : c'est une *Dioscorea*.

La marche rapide et régulière de la végétation de l'Olluco, et la valeur nutritive de ses tubercules bien appréciés dans le Nouveau-Monde, font de cette plante une précieuse acquisition pour l'agriculture européenne. Ce sera l'une des nouveautés les plus dignes d'intérêt de la prochaine exposition agricole.

Aubergine (*Solanum melongena*).

Cette plante annuelle, si répandue dans nos provinces méridionales, n'est cultivée en Auvergne que depuis un petit nombre

d'années. Elle commence à se répandre dans les jardins potagers, et c'est à juste titre, car ses abondants produits que l'on peut obtenir depuis juillet jusqu'aux gelées, et que l'on peut même conserver jusqu'en janvier dans un fruitier, sont d'une grande ressource.

L'Aubergine se sème sur couche chaude et sous châssis depuis la fin de février jusqu'en avril, suivant que l'on veut obtenir des fruits plus ou moins précoces. Les graines, semées en février, fournissent des plantes qui sont repiquées un mois plus tard, toujours sous verre ; ce n'est qu'à la fin d'avril qu'on doit les mettre en place à l'air libre, à une exposition chaude et dans une terre très-meuble et très-riche en humus. Elles recevront des arrosements copieux et fréquents, que l'on multipliera d'autant plus que la température s'élèvera davantage. Chaleur, eau, engrais, voilà les conditions de la culture de l'Aubergine, qui offre, comme on le voit, une grande analogie avec celles de la Tomate.

On doit récolter les fruits destinés à la table avant leur maturité. On laissera quelques pieds intacts pour fournir la graine qu'on ne prendra que sur les fruits les plus gros, les plus colorés et les plus réguliers. Au reste, il faut renouveler souvent la graine qui dégénère promptement dans nos climats ; celle qu'on tire de la France méridionale est la meilleure.

On a introduit depuis peu d'années de la Chine une variété d'Aubergine à fruits blancs, plus petits que ceux de la violette, mais préférables pour la finesse du goût et la délicatesse de la chair.

(*Revue horticole.*) G. Bravy.

HARICOT DE SOISSONS.

Il ne faut pas, dit le proverbe, mettre tous ses œufs dans un panier. La maladie des pommes de terre nous a fort heureusement fait ses adieux : plaise au ciel qu'ils soient définitifs! Pen-

dant qu'elle a sévi, nous avons pu apprendre à nos dépens ce qu'il en coûte pour faire de la culture d'une seule plante la base unique de l'alimentation de tout un peuple. Le haricot, auquel notre sol convient particulièrement, pourrait non pas remplacer dans nos champs la pomme de terre, mais varier l'alimentation du peuple avec un avantage réel; car cette légumineuse, consommée en grain frais ou sec contient plus de substance nutritive, à volume égal, que la plupart des autres aliments végétaux.

On lui reproche la difficulté de sa digestion; quelques espèces seulement méritent ce reproche, et ce sont, par parenthèse, les plus communément cultivées en Belgique. On ne rencontre presque sur aucun marché l'excellent haricot de Soissons, le plus productif et le meilleur de tous. C'est aussi le plus facile à digérer, car c'est celui dont la pellicule est la plus mince; ce qui rend pénible la digestion des autres haricots, c'est l'épaisseur et la dureté de leur enveloppe.

On oppose à l'extension de la culture du haricot de Soissons la nécessité de lui donner de grandes rames, ce qui entraîne des frais assez lourds; la même nécessité existe pour toutes nos variétés de princesses, ce qui n'empêche pas qu'elles ne soient cultivées sur une assez grande échelle. Mais il existe une variété de haricot de Soissons qui, comme celui que nous cultivons sous le nom de *sabre nain,* ne file pas, et n'exige pas de rames. Avec un peu de persévérance, les propriétaires à qui le souvenir des souffrances causées par la maladie des pommes de terre fait comprendre combien il serait utile de varier la nourriture végétale du peuple, pourraient faire adopter peu à peu le haricot de Soissons nain, en concurrence avec le tubercule trop exclusivement préféré.

Notons qu'il s'agit seulement de remplacer par ce haricot une partie de la récolte destinée à la consommation des gens de la campagne; on sait que sur dix hectares de pommes de terre, il y en a neuf dont le produit est destiné au bétail.

Si les propriétaires donnaient *gratis,* l'an prochain, à leurs fer-

miers quelques litres de haricots de Soissons nains, à condition d'en essayer la culture et d'en consommer les produits ; si dès à présent ils leur faisaient goûter cet excellent légume écossé frais, qui n'exige pas plus d'apprêts ni d'assaisonnement que la pomme de terre, ils le feraient prendre, absolument comme on a fait prendre la pomme de terre à son origine.

Car, tout ce qui est ancien a été nouveau ; grande vérité qui chagrine les ennemis de toute innovation, parce qu'ils n'ont en effet rien à lui opposer.

TÉTRAGONE-ÉPINARD.

Le public a pu voir, à la dernière exposition, quelques échantillons de tétragone de la Nouvelle-Zélande, d'une fraîcheur remarquable, cueillis à une époque où il est à peu près impossible en Belgique de se procurer des épinards mangeables. Nous voici en plein été, et, bien que sous notre climat il arrive assez souvent, comme cette année, que ceux qui ont demandé au ciel de la pluie soient trop bien servis, l'amateur d'épinards doit se passer de ce légume jusqu'à l'entrée de l'hiver. On répondra qu'il en a assez d'autres pour se passer de celui-là : c'est une mauvaise excuse. En adoptant un pareil principe, nous en reviendrions à borner nos cultures maraîchères au chou et à la rave dont se sont contentés nos ancêtres. La plus grande variété possible dans les aliments végétaux en été est d'une nécessité indispensable, puisqu'elle peut contribuer à la santé publique. C'est de ce point de vue qu'il faut envisager la culture maraîchère.

Pendant tout l'été, la tétragone devrait remplacer l'épinard ; sa culture n'offre pas plus de difficulté que celle de cette plante, et ses produits sont plus abondants ; elle ne monte point à graine comme l'épinard, et donne par conséquent une suite de récoltes non interrompues alors que l'épinard ne donne rien que des fleurs stériles sur les pieds mâles, et des graines sur les pieds femelles.

L'histoire de la tétragone est assez curieuse pour mériter d'être rapportée. Un navire anglais, dont l'équipage souffrait du scorbut, aborde à la Nouvelle-Zélande. Le chirurgien du navire explore les environs du lieu de débarquement; il y trouve en abondance la tétragone (*Tetragonia expansa* de Decandolle), appartenant à la famille des Ficoïdes. L'efficacité des aliments végétaux frais contre le scorbut étant suffisamment connue, le chirurgien fit essayer à l'équipage la tétragone apprêtée comme des épinards; il obtint un grand nombre de guérisons, et ceux qui n'étaient pas malades n'en apprécièrent pas moins les excellentes qualités de la tétragone comme comestible. Le fait resta longtemps ignoré en Europe; seulement, les baleiniers qui fréquentent les parages de la Nouvelle-Zélande connaissaient les lieux où la tétragone croît spontanément, et ils en faisaient un fréquent usage.

Cependant des graines de tétragone avaient été envoyées en Angleterre avec d'autres semences de la Nouvelle-Zélande, sans indication des propriétés et des usages de la plante. On en essaya la culture en pot, dans la serre tempérée; elle y languit pendant plusieurs années, n'étant conservée que pour faire nombre et tenir son rang parmi les Ficoïdes. Un jour, le hasard voulut qu'un matelot, de retour d'un voyage à la Nouvelle-Zélande, allât visiter un de ses parents, ouvrier jardinier à Kew. En parcourant avec lui les serres, il reconnut la tétragone, et s'étonna de la voir traitée comme une plante délicate. « Je l'ai vue, dit-il, former de véritables prairies dans un pays où il ne fait pas plus chaud que dans le nord de l'Angleterre. »

Sur cette indication, la tétragone fut risquée en plein air; elle y prospéra tellement, qu'aujourd'hui on la trouve en été dans tous les jardins potagers bien tenus de la Grande-Bretagne. Parmi les prix décernés par nos nombreuses sociétés d'horticulture, nous voudrions en voir figurer un pour la *propagation* des légumes nouveaux en général, et de la tétragone en particulier. Sans doute, ce prix ne récompenserait pas la difficulté vaincue : rien n'est plus facile que de semer la tétragone, de la sarcler et

d'en cueillir les feuilles. Mais le jardinier maraîcher, qui cultive pour la vente, a un certain mérite, digne d'un encouragement, à habituer le public à la vue d'un produit nouveau qu'il risque de ne pas vendre, et qu'il est utile d'introduire parmi les plantes potagères admises de tout temps dans la consommation : toutes ont commencé comme il s'agit de faire commencer aujourd'hui la tétragone.

DES VIGNES A FRUIT HATIF.

Nous ne cultivons en Belgique qu'un petit nombre de variétés de vignes à fruit précoce, encore n'avons-nous pas la patience d'attendre que leur fruit soit parvenu à parfaite maturité pour le livrer à la consommation. Nous reviendrons sur l'avantage que peuvent offrir ces variétés à l'époque des plantations ; nous nous bornerons, pour le moment, à une seule observation. Le raisin de la Madeleine, le Morillon et le noir précoce de Hambourg sont les trois espèces de raisin hâtif les plus communes dans nos jardins. Cette année, ils ont peu de fruit et poussent des sarments très-vigoureux. En arrêtant ces sarments par le pincement avant la séve du mois d'août, on leur donnera une force supérieure à celle qu'ils auraient pu prendre en continuant de s'allonger ; leur bois devient ainsi, avant l'hiver, plus complétement ligneux, de sorte qu'à l'époque de la taille on en obtient des sarments parfaitement disposés à s'enraciner ; il suffit pour cela de les bouturer dans une bonne terre franche de jardin, à l'ombre, en mettant trois yeux en terre et laissant un ou deux yeux hors de terre.

Si les jardiniers belges qui cultivent pour le marché comprenaient leur intérêt, ils ne planteraient pas en espalier d'autres vignes que celles à raisin précoce, et laisseraient les autres mûrir plus ou moins imparfaitement leur fruit dans la serre à forcer. Un préjugé injuste fait regarder généralement les raisins hâtifs comme manquant de douceur et de qualité ; cela tient uniquement à ce

que, comme ces raisins ne sont recherchés qu'en raison de leur précocité, on les vend tout aussitôt qu'ils ont changé de couleur, alors qu'ils ont encore un excès d'acidité qu'ils ne tarderaient point à perdre s'ils restaient sur le sarment assez longtemps pour atteindre leur complète maturité.

GREFFE EN ÉCUSSON.

Ce mode de greffe, particulièrement propre aux arbres à fruits à noyaux, offre sur tous les autres l'avantage de ne pas compromettre le sujet. Si, par exemple, vous avez élevé des sujets de pommier ou de poirier venus de pepins, et que, parvenus à l'âge où ils peuvent être greffés en fente, ils ne retiennent pas la greffe, tous ne périront pas sans doute, et il sera possible d'essayer de les *regreffer;* mais, d'une part, vous en perdrez toujours plusieurs; de l'autre, vous n'aurez jamais, par une seconde greffe, que des arbres plus ou moins déformés, et si vous cultivez pour la vente, l'acheteur, pour peu qu'il soit connaisseur, vous les laissera pour votre compte. Le même inconvénient n'existe pas pour la greffe en écusson; un écusson qui manque sur un prunier ou un abricotier, par exemple, ne tire point à conséquence; on peut toujours en appliquer un autre, quand on sait s'y prendre, sans compromettre le sujet. De plus, la greffe en écusson peut réussir sur des sujets même d'un âge assez avancé, bien plus facilement qu'on ne le pense communément.

S'il vous est arrivé d'être trompé par un pépiniériste, par erreur ou autrement, et qu'après avoir attendu pendant quatre ou cinq ans la mise à fruit de vos arbres, vous vous trouviez n'avoir que des abricots fades et des prunes à cochon, vous serez, non sans motif, très-contrarié, ayant encore devant vous cinq ans à attendre, au risque du même désagrément, si vous renouvelez la plantation. Faites mieux : greffez en écusson tous les arbres dont le fruit ne vous convient pas. Dans deux ans, vous en goûterez le nouveau fruit, et si les écussons ne prennent pas

tous, les sujets vous restent, toujours disposés à être écussonnés de nouveau.

Disons à ce propos combien la réforme si désirable de nos vergers marcherait rapidement, si les propriétaires de jardins fruitiers peuplés d'espèces de choix se faisaient un devoir de distribuer, dans chaque saison convenable à cette opération, des greffes et des écussons aux cultivateurs de leur voisinage. C'est là une pratique que nous recommandons avec instance à nos sociétés d'horticulture. Rien ne leur est plus facile, et ce qui lève beaucoup d'obstacles à toute amélioration, *cela ne coûte rien*. Si dans ceux de nos cantons où les bons fruits sont communs, les sociétés locales, celles de Tournay et de Binche, par exemple, faisaient savoir à tous les jardiniers du royaume qu'on peut s'adresser à elles pour obtenir en temps utile des greffes de toutes les meilleures espèces d'arbres fruitiers cultivés dans la région sur laquelle s'étend leur influence, elles feraient, par cela seul, un bien immense au pays, et cela sans bourse délier.

Au moment où nous écrivons, l'horticulture utile est l'objet de la plus sérieuse attention de la part du gouvernement, comme branche essentielle de production, comme ressource professionnelle offrant un débouché à un grand nombre de jeunes gens qui ne savent quelle carrière embrasser. Les sociétés qui se signaleront par leur activité, en secondant les vues du gouvernement à cet égard, seront certainement appuyées, et leurs services ne peuvent manquer d'être également appreciés et des autorités et de leurs concitoyens. Cette certitude doit être pour elles un nouveau motif d'émulation : tout le monde en profitera.

DIELYTRA SPECTABILIS.

Nos lecteurs connaissent le nom de M. Fortune, l'heureux explorateur d'une partie du céleste empire où nul Européen n'avait mis le pied avant lui. Parmi les plantes d'ornement dont ce botaniste a enrichi la flore de nos jardins, l'une des plus remar-

quables est la *Dielytra spectabilis,* inconnue avant lui, si ce n'est par la description qu'en a donnée Linnée, auquel elle avait été communiquée par un étudiant russe nommé Karamyschew. M. Fortune a rencontré cette plante dans les jardins des mandarins qui la cultivent avec soin et en font un cas particulier. Elle réussit parfaitement dans tout le nord de la Chine, dont le climat est européen, ce qui lui assigne une place distinguée dans nos parterres. La première fois que M. Fortune rencontra cette plante, ce fut dans l'île de Chusan ; elle y croissait entre les rocailles d'une grotte formée de rochers artificiels. Les Chinois la nomment *Hong-Pak-Moutan-Wha.*

La *Dielytra spectabilis,* cultivée en pot, supporte très-bien le séjour dans un appartement habité ; sa floraison prolongée lui donne droit à une place dans les compartiments de ce meuble gracieux nommé *jardinière*, qu'on devrait rencontrer chez tous les gens de goût, comme un objet de première nécessité. Elle appartient à la famille naturelle des Fumariacées ; le port de la plante se rapproche de celui de la *Dielytra formosa* (*Fumaria formosa*), qu'on rencontre dans beaucoup de jardins en Europe. Les tiges meurent en automne ; les racines passent l'hiver en terre et repoussent au printemps ; la floraison se prolonge pendant les mois de mai et juin. La courbe gracieuse de ses tiges florales portant chacune une trentaine de fleurs d'un beau rose, et la forme élégante de ses feuilles palmées trifides, du plus beau vert, justifient la préférence dont elle est l'objet de la part des mandarins chinois.

La *Dielytra spectabilis* demande une terre légère préservée de tout excès d'humidité, et une position ombragée. Elle se prête fort bien à la culture forcée ; un degré modéré de chaleur lui fait devancer aisément l'époque naturelle de sa floraison.

Tous ces genres de mérite réunis font désirer que cette belle plante devienne vulgaire dans les parterres d'Europe où son introduction et sa culture ne paraissent offrir aucune difficulté. On la multiplie de boutures et par la division des racines ; les boutures se font au printemps, sous châssis ; elles doivent être maintenues

à une température douce, craignant plutôt trop de chaleur que l'excès contraire.

ANÉMONE DU JAPON (*Anemone japonica*).

Cette jolie plante réunit plusieurs genres de mérite dont un seul suffirait pour lui valoir une place distinguée dans nos parterres. Sa fleur très-développée, d'un rose vif avec un disque jaune, dépasse les dimensions de l'Aster de la Chine (*Reine Marguerite*); son feuillage d'un vert gai, élégamment découpé, forme des touffes du plus agréable aspect. La plante, rustique et vigoureuse, fleurit en août et septembre; à en juger par le nombre de ses boutons, les uns naissants, les autres prêts à s'ouvrir, l'Anémone du Japon doit donner une succession de fleurs non interrompue pendant toute l'arrière-saison.

C'est encore une des conquêtes rapportées par M. Fortune de son expédition en Chine; elle est une preuve de plus du bon goût des mandarins qui la cultivent dans leurs jardins et en font un cas particulier. Introduite dans les nôtres depuis deux ou trois ans seulement, elle ne peut manquer d'y devenir indispensable.

En examinant de près la fleur de l'Anémone du Japon, elle nous a fait l'effet d'une ancienne connaissance. Nous l'avons vue en effet, il y a fort longtemps, non pas vivante, il est vrai, mais très-fidèlement représentée sur des étoffes de la Chine et du Japon. Les ouvriers de ces pays n'inventent pas, comme les nôtres, des ornements de fantaisie; ils reproduisent exactement la nature telle qu'ils l'ont sous les yeux; la beauté très-réelle de l'Anémone du Japon lui avait valu l'honneur d'être souvent reproduite sur les tentures fabriquées dans ce pays, côte à côte des Camellia. Nous la signalons aux amateurs avec d'autant plus de confiance qu'elle végète avec une grande vigueur et ne paraît pas exiger de soins de culture particuliers autres que ceux que réclament les plantes de pleine terre dans un parterre bien tenu.

PORTULACA GRANDIFLORA.

Qui ne connaît et qui n'aime à rencontrer dans le potage maigre le pourpier commun (*Portulaca oleracœa*)? Deux espèces du même genre ont acquis depuis longtemps droit de bourgeoisie dans nos jardins, sans toutefois s'y montrer aussi fréquemment que d'autres beaucoup moins dignes de nos soins.

Le pourpier à grandes fleurs (*Portulaca grandiflora*) n'a presque rien de commun, quant à son aspect général, avec le pourpier commun. Ses feuilles sont étroites, épaisses, allongées, comme celles de presque toutes les espèces du genre *Mezembrianthemum;* ses fleurs nombreuses et gracieuses sont d'une nuance feu très-vive; elles ne s'épanouissent qu'au soleil. La plante affecte naturellement la forme d'une touffe circulaire sur laquelle les fleurs se succèdent tout l'été. Nous n'avons pas dans le parterre de plante de pleine terre plus facile à cultiver que le pourpier à grandes fleurs, et l'on a lieu de s'étonner qu'il ne soit pas plus répandu, surtout si l'on considère combien nous manquons de plantes à fleurs couleur de feu sous de petites dimensions.

Nous recommandons par la même occasion, aux amateurs, une autre espèce du même genre, le *P. telussoniana*, également de pleine terre, digne de leurs soins sous tous les rapports.

DU GENRE FRANCISCEA ET DE SA CULTURE.

Parmi les plantes brésiliennes introduites en Europe depuis une vingtaine d'années, il serait assez difficile de citer un genre dont la culture ait obtenu en si peu de temps autant de succès que celui des *Franciscea.* Ce genre, créé par le botaniste Pohl, sans doute en l'honneur de François, empereur d'Autriche, a été rangé par l'auteur dans la famille des Scrophularinées, où il est maintenu par plusieurs écrivains qui ont publié des ouvrages de botanique. Cependant M. Bentham, qui a traité les espèces de

plantes appartenant à la famille des Scrophularinées, travail inséré dans le dixième volume du Prodrome d'Alphonse Decandolle, et publié en 1846, a cru pouvoir réunir les espèces de *Franciscea* dans la série des plantes connues sous le nom de *Brunfelsia*. Il fait toutefois remarquer que les *Franciscea* se distinguent, suivant G. Dori, des *Brunfelsia* par la capsule, laquelle, dans les espèces de ce dernier genre, est charnue, tandis que dans les *Franciscea* elle est sèche. Il n'a pu, ajoute-t-il, vérifier cette particularité, n'ayant pas eu sous les yeux des échantillons en herbier portant des graines. Comme nous avons été à même de vérifier que les espèces remarquables du Brésil, telles que l'*Hydrangeœformis* et la *Confertiflora* portent en effet des baies sèches, nous avons pensé qu'il nous était permis de leur conserver, dans cet article, le nom de *Franciscea*, consacré par les observations de Jean-Enr. Pohl, dans son ouvrage sur les plantes les plus remarquables du Brésil. Ce genre est d'ailleurs généralement admis aujourd'hui par les botanistes, les amateurs et les horticulteurs.

Il n'y a pas encore longtemps que les serres d'Europe possédaient seulement les espèces à petites feuilles et à fleurs assez rares. Elles portent les noms de *F. acuminata, hopeana* ou *uniflora, pohleana, pauciflora* et *ramosissima* ou *augusta*. Les espèces connues sous les noms de *latifolia* et *macrophylla,* introduites plus récemment en Europe, sont venues relever singulièrement l'éclat de ce genre. En effet, ces deux dernières, lorsque la culture en est soignée suivant les règles d'une saine pratique, offrent un aspect charmant, et peu d'amateurs savent peut-être quel parti on peut tirer de ces deux *Franciscea*. Peut-être aussi l'aurions-nous ignoré nous-même toute notre vie, si un hasard heureux ne nous eût mis, au mois de mai dernier, en présence de beaux sujets de ces deux espèces, à l'exposition de la Société d'horticulture de Londres, à Chiswick. La *F. latifolia,* cultivée dans un pot large de 40 centimètres, et moins profond, rempli de terreau de feuilles décomposées, avait ses branches palissées horizontalement sur un treillis de fer galvanisé offrant une forme

ovale. La disposition donnée aux branches principales avait forcé celles-ci à émettre une série d'autres branches, lesquelles, attachées de la même manière, couvraient littéralement le treillis haut de 75 à 80 centimètres. Tout autour, sur un fond de feuilles d'un vert mat, se détachait une trentaine de bouquets de fleurs épanouies, nuancées de blanc, de bleu, de lilas et de pourpre. Dans cet état, la *F. latifolia* ne devait céder le pas, à nos yeux, au plus beau *Pelargonium,* au plus grand *Erica* portant une quantité énorme de fleurs, ni à l'Orchidée la plus rare de l'exposition de Chiswick. Cependant il y avait là dans toute sa splendeur un *Dendrobium devonianum* et un *Phalenopsis amabilis.* Cette opinion, exprimée devant plusieurs amateurs et horticulteurs, fut partagée par le plus grand nombre d'entre eux sans aucune contestation.

L'espèce de *F. macrophylla,* fort exemplaire à plusieurs branches bien développées, offrait cinq gros bouquets au sommet des tiges. La plante s'élevait à peine à 35 centimètres de hauteur et n'avait aucun soutien. Quels moyens avaient été mis en usage pour obtenir ce résultat? Cette question se présentait naturellement à notre esprit, et nous nous mîmes à la recherche de l'habile jardinier assez heureux pour avoir pu résoudre ce double problème. Cet homme, aussi modeste qu'intelligent et actif, se trouvant non loin de ses produits, s'empressa de nous donner les indications désirables.

« Quand je reçois des plantes nouvelles, nous disait-il, je ne fais pas comme les marchands qui, dans un but d'intérêt, taillent sans pitié en morceaux les sujets reçus; au contraire, j'en conserve soigneusement les branches, et toutes mes pensées se portent à la recherche des moyens d'en faire produire de nouvelles. Les plantes sont successivement mises dans des pots plus grands, plus larges ou plus profonds, suivant la direction que paraissent vouloir suivre les racines; on choisit, pour effectuer cette opération et la faire réussir, un temps pluvieux et couvert. Tous les insectes en sont constamment enlevés; la terre employée est mélangée, soit de terreau de saule, soit de gros sable, d'après

l'état des racines qui semblent se complaire le mieux dans l'un ou l'autre de ces mélanges. Ces plantes entretenues avec des soins persévérants pendant un, deux ou trois ans, commencent seulement alors à donner en retour par leur riche végétation une satisfaction pleine et entière. Ces soins de culture, continua-t-il, doivent nécessairement être mis en rapport avec une ventilation convenable faite à propos, avec des arrosements, non-seulement sur la terre des pots, mais encore sur les feuilles des plantes, depuis le mois de mars jusqu'à la fin de la bonne saison, et avec la mise à l'air libre des sujets forts et bien développés pendant les mois de juin, juillet et août jusqu'au 15 septembre. »

Les principes simples de l'horticulture pratique appliqués par ce jardinier à l'égard d'un grand nombre de plantes exotiques, lui ont fait obtenir, depuis dix ans, une trentaine de médailles en or, à la grande satisfaction de son principal, riche propriétaire de Londres, qui estime beaucoup ce brave homme et le traite avec une déférence marquée.

D'après ces indications, on voit qu'il en est des *Franciscea* comme d'un grand nombre d'autres plantes du Brésil, de la Colombie et du Mexique. Elles ne fleurissent pas tous les ans, comme celles du Cap, de la Chine et du Japon. Celles-là, provenant d'un pays plus chaud, ne se développent pas, surtout les arbustes des montagnes élevées, avec autant de vigueur que celles du Brésil et des autres pays de l'Amérique du sud. C'est précisément pour ce motif qu'un bout de branche mal placé ne peut en être retranché par la taille en toute saison. L'époque de l'année qui précède la reprise de la séve paraît devoir être préférée. Cette règle, d'après une expérience personnelle de plusieurs années, s'applique plus particulièrement aux différentes espèces des *Franciscea* connues et cultivées jusqu'à ce jour. Elle s'applique également, et nous l'ajoutons volontiers pour compléter cette notice, à trois autres espèces introduites plus récemment du Brésil en Belgique. La première, trouvée en 1846 dans les montagnes des Orgons, est la vraie sorte de *F. Hydrangeæformis*, et fleurit d'une façon dégagée, se rapprochant de la

forme de l'*Hydrangea hortensis*. La seconde, découverte en 1847 dans la province de Saint-Paul, est décrite par Pohl sous le nom de *F. confertiflora*, au beau feuillage de laurier, offrant, comme les *Ixora*, un gros bouquet de grandes fleurs violettes s'élevant sur des pétioles de 8 à 10 centimètres. Cette espèce fleurit au Brésil de 65 centimètres à 1 mètre 10 centimètres de hauteur, et s'y recommande par son inflorescence et par ses larges feuilles vertes et luisantes. Trouvée dans une gorge de montagnes boisées, où il règne une température ordinairement assez froide comparativement à celle des plaines, cette plante est d'une culture facile; elle se conservera aisément dans une serre tempérée en hiver, au milieu d'une collection de *Camellia* choisis et réservés pour la floraison.

La troisième espèce, trouvée en 1847 près de Villa-Franca, dans la même province, a des feuilles larges, lancéolées, épaisses et d'un vert mat, légèrement couvertes de duvet au-dessus. A l'époque de sa floraison, elle s'élève, dans le lieu naturel de sa station, de 75 centimètres à 1 mètre 15 centimètres de hauteur. Ses fleurs, qui se succèdent en grande abondance sur le sommet des tiges, sont très-grandes et d'un beau violet bleuâtre; elles blanchissent en vieillissant, comme celles de toutes les espèces de ce beau genre.

Ces trois dernières espèces, indubitablement les plus remarquables du genre, à les juger par les échantillons en herbier et par les plantes vivantes et en pleine vigueur, n'ont pas encore fleuri dans nos serres. Dès que ces nouveautés montreront leurs fleurs, elles seront peintes et envoyées aux journaux qui s'occupent de ces sortes de publications. — Le seul motif qui nous ait engagé à en parler ici, c'est celui de constater la priorité de leur introduction en Europe, dont l'honneur ne peut nous être contesté.

Bruxelles, 12 août 1848.

J. De Jonghe.

Excursions botaniques au cap de Bonne-Espérance, et remarques sur le climat et les productions naturelles de cette partie de l'Afrique, *par* M. Bunbury, *in-8°, London.*

Ce vaste et mystérieux continent de l'Afrique s'ouvrira-t-il, comme naguère l'empire chinois, aux regards émerveillés de l'Europe? Ses populations barbares ou sauvages viendront-elles fraterniser avec nous au banquet de la civilisation? Il est permis de l'espérer, lorsqu'on voit les deux nations les plus éclairées du monde, la France et l'Angleterre, mordre à la fois par les deux extrémités l'immense péninsule africaine, et s'avancer pas à pas à la rencontre l'une de l'autre, en s'enfonçant tous les jours un peu plus profondément dans ces solitudes inconnues. L'Algérie au nord, la brillante colonie du Cap à la pointe australe de l'Afrique, sont comme les deux pôles lumineux d'un monde plus nouveau que l'Amérique, et d'où rayonnent déjà des étincelles de civilisation sur des populations déshéritées. Il y a quelque chose de providentiel dans cet instinct qui pousse invinciblement les peuples de l'Europe vers ces régions oubliées du monde ancien, où les attendent de nouvelles conquêtes, conquêtes intellectuelles et humanitaires, qui doivent établir sur le globe cette fraternité universelle rêvée par de généreux utopistes. C'est là, pour le philosophe, le centre autour duquel gravite l'humanité; c'est le but vers lequel elle tend. Mais hélas! le chemin qui doit nous y conduire ne s'est pas encore révélé à ceux qui le cherchent, et bien des siècles de luttes et de combats s'écouleront peut-être encore avant qu'on ne le trouve.

Avec tout cela nous voilà bien loin de ce que promet l'intitulé de notre article; mais les lecteurs voudront bien nous pardonner, eu égard à la manie du moment pour les questions sociales; il est reçu que tout le monde s'en mêle, et nous avons cru pouvoir, comme tout le monde, user (peut-être abuser) du privilége. Retournons au Cap de Bonne-Espérance.

C'est naturellement à un voyageur naturaliste anglais, M. Bunbury, que nous devons les notes suivantes, qui sont ex-

traites d'un volume publié récemment par lui sur ses excursions dans l'intérieur du pays. Lorsqu'on songe que la florissante colonie anglaise est située au sud de l'équateur, sous des latitudes presque identiques avec celles de notre Algérie au nord, la comparaison entre les productions naturelles et le climat des deux pays en acquiert pour nous un double intérêt. En effet, tandis que l'Algérie s'étend du nord au sud, depuis le 37ᵉ degré jusqu'au 32ᵉ, la colonie du Cap, commençant vers 35° 30′ de latitude, s'avance de 4 à 5 degrés vers le nord, mais sans limites bien précises de ce côtér pas plus du reste que celles de l'Algérie vers le sud. On voit donc que la colonie anglaise correspond, pour la latitude, avec la partie centrale et méridionale de la nôtre; la ville du Cap est à peu près à la même distance de l'équateur que Biskara et Tlemcen ; les climats des deux pays doivent donc présenter une grande analogie, sans être cependant identiques, car la configuration des deux extrémités de l'Afrique étant fort différente, il en résulte nécessairement des diversités locales plus ou moins profondes.

On sait déjà que l'Afrique australe présente une faune et une flore qui lui sont propres ; que c'est, par exemple, la patrie des zèbres, des daws et des couaggas, chevaux rayés qui ne se retrouvent déjà plus dans le centre de l'Afrique, à l'exception peut-être du zèbre, qui semble être l'hippotigre des anciens. Les amateurs d'horticulture savent de même que la plupart des belles Bruyères de nos serres et des *Pelargonium* sont originaires du même pays, ainsi qu'une multitude de plantes bulbeuses, d'Aloès et autres plantes grasses ; mais ceci suffit pour faire voir combien cette végétation prise en bloc est dissemblable de celle de l'Algérie.

Voici le tableau que M. Bunbury nous trace de la végétation du Cap pendant le mois de janvier et de février, qui sont pour ce pays le cœur de l'été, car tout le monde sait que dans l'hémisphère austral les saisons marchent à l'inverse des nôtres.

« *Janvier.* — Depuis que le vent de sud-est a cessé de régner, dit ce voyageur, nous avons eu, comme d'habitude à cette épo-

que de l'année, un temps excessivement chaud. Du 25 au 30, le thermomètre s'est maintenu entre + 30 et 34 degrés centigrades à l'ombre; aussi le moment est-il on ne peut plus favorable pour herboriser. Par suite des chaleurs prolongées, toutes les plantes bulbeuses et la majeure partie des autres plantes herbacées sont littéralement grillées; c'est à peine si l'on découvre çà et là quelques échantillons qui méritent d'être recueillis. Dans cette rude saison la végétation est rabougrie, raide, ligneuse, et bien que quelques fleurs brillantes se montrent encore, toute espèce de verdure a disparu, à l'exception pourtant des Bruyères, de certains petits buissons épineux qui leur ressemblent, de quelques touffes de Graminées et de Restiacées qui, avec leur maigre et sèche végétation, résistent assez bien aux ardeurs de l'été. Ces végétaux ne forment pas, comme ceux de nos landes et de nos bruyères, un tapis continu, mais sont groupés par places isolées, laissant entre elles de vastes espaces où le sol, argilo-siliceux et rougeâtre, se montre dans toute sa nudité. Au milieu de ces broussailles, et protégées par elles, existent encore çà et là, même dans cette période de sécheresse, de petites plantes herbacées, remarquables par l'éclat de leurs fleurs, entre autres un *Chironia,* à fleurs roses lilas, et deux Lobélies, l'une à fleurs d'un jaune brillant, ce qui est une exception dans ce genre (1); l'autre à fleurs bleues et pouvant rivaliser, pour la vivacité de leur coloration, avec les plus belles Gentianes des Alpes. Un des sous-arbrisseaux les plus communs dans ces solitudes est le *Struthiola erecta,* joli buisson, ressemblant par le port à une Bruyère et couvert à profusion de petites et délicates fleurs blanches d'une odeur suave. J'y trouvai aussi l'*Erica ce-*

---

(1) Il est digne de remarque que, malgré l'espèce d'antipathie qui semble exister entre les couleurs *jaune* et *bleue,* on trouve souvent, dans les genres où les fleurs jaunes dominent, un petit nombre d'espèces à fleurs bleues, et réciproquement. On peut citer comme exemple les *Gentianes* qui sont généralement bleues et qui présentent quelques espèces à fleurs jaunes, les *Statice,* les *Centaurea,* les *Linum,* où on trouve aussi des fleurs jaunes et des fleurs bleues. Le fait, noté par M. Bunbury, vient à l'appui de ce que nous disons.

rinthoïdes, avec ses fleurs écarlates ; un joli petit *Polygala*, plusieurs espèces d'Immortelles du genre Helichrysum ; le *Muraltia heisteria*, petit arbrisseau à fleurs pourpres et de la taille d'une Bruyère, et quelques autres plantes moins intéressantes que je passe sous silence.

» *Février.* — Quoique ce mois soit toujours peu favorable aux excursions botaniques, néanmoins la végétation est déjà très-variée dans les plaines. Les Bruyères surtout, qui sont alors en pleine floraison, se font remarquer par leur magnificence. Quelques-unes sont de grands buissons, ou plutôt de véritables arbrisseaux de la hauteur d'un homme, tandis que d'autres s'élèvent à peine de quelques centimètres au-dessus du sol. A part le bleu, leurs fleurs présentent toutes les nuances ; on en voit de rouges, de cramoisies, de pourpres, de roses, de jaunes, de verdâtres et de blanches ; la forme de ces fleurs n'est pas moins variée que leur coloration : les unes sont allongées et évasées en trompette ; les autres, également tubuleuses, sont au contraire fermées à leur extrémité ; celles-ci sont campanulées, celles-là en forme de grelot, quelques-unes même sont tout à fait sphériques et globuleuses. Au milieu de ces Bruyères, les *Brunia*, les *Struthiola*, les *Gnidia* abondent aussi bien que les *Chironia* à fleurs roses et les Lobélies à fleurs jaunes et bleues, dont j'ai parlé ci-dessus ; on y voit encore nombre d'espèces de Papilionacées, de *Protea*, de *Cliffortia* et de Restiacées, que de loin on prendrait pour des Joncs. »

Un des chapitres les plus intéressants du livre de M. Bunbury est celui où il parle du *Disa grandiflora*, Orchidée qui est peut-être la plus brillante de cette intéressante famille. Elle se trouve au sommet de la célèbre montagne de la Table, qui s'élève à peu de distance de la ville du Cap et qui est haute d'environ 1,100 mètres au-dessus du niveau de la mer. Deux heures et demie de marche suffirent à M. Bunbury et à son compagnon, le docteur Harvey, pour s'y rendre.

« Le soleil était déjà levé, nous dit notre voyageur, et l'atmosphère était parfaitement transparente, mais elle était froide et

humide, et à voir les herbes que nous foulions sous nos pas ruisseler de rosée, on se serait cru aisément sous une toute autre latitude que celle du Cap. Nous nous mîmes immédiatement en quête du *Disa grandiflora*, cette merveille renommée de la montagne de la Table, qui était effectivement le principal motif de notre excursion. Le sommet de la montagne, quoique accidenté çà et là par des masses de rochers comme aussi par des dépressions formant autant de petits bassins remplis d'eau, présente cependant dans son ensemble une surface remarquablement unie et horizontale, formant une bande étroite de deux milles de long, dirigée du sud-est au nord-ouest et terminée abruptement de tous côtés. C'est cette disposition qui a valu à la montagne le nom qu'elle porte. La surface en est comme pavée de fragments de roches, plats ou arrondis, dans les interstices desquels croissent quelques plantes; sur quelques points elle est humide et marécageuse, et s'y couvre de Mousse et de Fougères. Le *Disa grandiflora* n'a encore été trouvé que dans un seul endroit; c'est dans une dépression marécageuse, située à l'extrémité orientale du plateau où elle croît assez abondamment, au milieu des Joncs, et dans une terre noire et tourbeuse. C'est, à mon avis, une des fleurs les plus magnifiques de la création, et elle peut prendre place parmi les plus prétentieuses de cette brillante famille des Orchidées. Outre cette espèce, nous en trouvâmes encore deux autres du même genre, les *Disa ferruginea* et *tenuifolia*, et, de plus, un Gladiolus à fleurs d'un blanc jaunâtre; le magnifique *Crassula coccinea*, plusieurs jolies Bruyères, dont quelques-unes sont propres à cette région de la montagne, les autres se trouvant également à toutes les altitudes inférieures ou même tout à fait à la base; quelques Fougères curieuses, et nombre de Composées, etc. Le *Pœnea mucronata* est une des plantes les plus communes au sommet de la montagne, où se trouve avec une égale abondance, dans les interstices humides des rochers, la grande et belle Fougère connue sous le nom de *Todea africana*. »

Ceux qui ont à cultiver des plantes du Cap, et particulière-

ment quelqu'une des *Disa* que nous avons mentionnées, feront bien de prendre note des remarques climatologiques et géologiques consignées dans l'ouvrage qui a fourni les matériaux de cet article. Et quant aux amateurs d'horticulture qui habiteraient l'Algérie, nous pouvons les assurer qu'ils peuvent y cultiver en pleine terre toutes les plantes de la colonie du Cap, qui y viendraient à merveille.

(*Revue horticole.*) NAUDIN.

EXPOSITIONS.

Société royale d'Agriculture et de Botanique de Louvain.

PROGRAMME DE L'EXPOSITION AGRICOLE ET HORTICOLE.

Les grands journaux ont signalé, mais avec trop peu de détails, le programme de cette exposition annoncée pour le 5 septembre prochain. Elle coïncidera, par conséquent, avec le concours de bestiaux tout récemment institué. Voici le résumé de ce programme.

Tous les cultivateurs, amateurs et jardiniers du royaume sont invités à prendre part aux concours.

Des prix et accessit seront décernés.

Les prix consisteront en médailles de vermeil et de bronze pour les concours numéros 1, 2, 5, 8, 13, 14 et 31; et d'argent et de bronze pour les autres concours.

Les accessit consisteront en mentions honorables.

Céréales.

Les échantillons consisteront en un demi-kilogramme en grains et en une gerbe réunissant la paille et les épis non égrenés pesant au moins deux kilogrammes.

PREMIER CONCOURS. — Le plus beau froment.
DEUXIÈME » — Le plus beau seigle.
TROISIÈME » — La plus belle orge.
QUATRIÈME » — La plus belle avoine.

Légumes.

Cinquième concours. — La collection la plus belle et la plus nombreuse de légumes, consistant au moins en dix espèces ou variétés.

Sixième concours. — La collection la plus riche et la plus nombreuse de pommes de terre, consistant au moins en vingt variétés.

Septième concours. — Le légume le mieux venu.

Fruits.

Huitième concours. — La plus belle collection de fruits de dessert, tels que pommes, poires, pêches, brugnons, abricots, prunes, etc., consistant au moins en trois variétés pour chaque espèce.

Neuvième concours. — La plus belle collection de raisins.

Dixième » — Le plus beau melon.

Onzième » — Le plus bel ananas.

Douzième » — Le fruit le mieux venu.

La partie florale de l'exposition comprend vingt-deux autres concours pour lesquels sont offerts un nombre égal de prix et de médailles.

Outre ces différents prix, le conseil d'administration accordera, sur l'avis du jury, une ou plusieurs médailles d'honneur aux plantes ou aux collections non spécifiées dans ce programme, et qui en seront jugées dignes.

Les objets, ayant du rapport avec l'agriculture ou l'horticulture, les plus remarquables par leur utilité, pourront être également couronnés.

Les divers objets devront être déposés *franco* au local de l'exposition, le vendredi 1er septembre, avant 6 heures de relevée au plus tard. Cependant, les fleurs de Dahlias et les bouquets seront reçus jusqu'au samedi 2 septembre, à 9 heures du matin.

La liste indicative devra être remise au secrétaire de la Société, rue du Manége, n° 2, avant le mercredi 30 août.

Les exposants sont priés de faire connaître, dans leur liste d'envoi, à quel concours ils le destinent.

Le même exposant ne peut obtenir le prix et l'accessit pour le même concours.

Aucun objet ne peut être couronné plus d'une fois.

Tous les objets qui concourent aux prix doivent être la propriété de l'exposant.

Aucun des objets exposés ne peut être remplacé ou enlevé avant le mercredi 6 septembre, jour de la clôture de l'exposition, sans l'autorisation des commissaires du salon.

Le jury se réunira le samedi 2 septembre, veille de l'exposition, à 10 heures du matin.

Si des objets présentés au concours n'étaient pas jugés méritants, le jury pourra se dispenser de décerner les prix.

Une commission nommée *ad hoc* se trouvera au salon, pour diriger les préparatifs de l'exposition. Elle aura la police de la salle et veillera à la conservation des objets exposés.

Le salon sera ouvert au public pendant les journées des 3, 4 et 5 septembre.

EXPOSITION QUINQUENNALE

DES PRODUITS DE L'AGRICULTURE ET DE L'HORTICULTURE, A BRUXELLES.

D'après les renseignements qui nous parviennent de tous côtés, il paraît que l'exposition agricole et horticole de l'année dernière, toute brillante qu'elle a été, n'était rien en comparaison de celle que nous allons voir le mois prochain.

Pour la partie horticole, la seule dont nous ayons à nous occuper ici, tout le monde se prépare à Bruxelles, Gand, Anvers, Liége, Tournay ; il y a une émulation universelle ; on peut s'attendre à des prodiges. Malheureusement, la température semble vouloir contrarier plus ou moins la maturation des fruits, partie essentielle de l'exposition. On parle de nouveautés horticoles d'un rare mérite et en grand nombre ; des fruits et des légumes nouveaux viendront y réclamer le droit de cité en Belgique ; des espèces anciennes y paraîtront si perfectionnées qu'on ne les reconnaîtra plus.

Nous engageons nos lecteurs horticulteurs de profession ou simples amateurs à redoubler d'efforts pour concourir, par l'envoi de leurs produits, à l'éclat de notre fête toute nationale de l'agriculture et de l'horticulture.



Phlox Leopoldiana.

PLANTE FIGURÉE DANS CE NUMÉRO.

PHLOX DE LÉOPOLD.

Ce Phlox, sans contredit le plus beau du genre, a été obtenu de semis en Belgique, par croisement entre le Phlox de Drummond, dont il est par conséquent un hybride, et un autre Phlox distingué, probablement le Phlox de Van Houtte.

Ses caractères botaniques sont ceux du genre Phlox sans altération; la capsule est à trois loges renfermant chacune une graine. La racine est vivace; la tige seule, qui s'élève de 40 à 50 centimètres, est annuelle.

Quoique le Phlox de Léopold résiste assez bien au froid, il est prudent de le traiter comme les *Pelargonium*, les Verveines, les *Fuchsia* et les autres plantes qu'on abrite l'hiver dans la serre froide, et dont on enterre les pots dans le parterre pendant la belle saison. La terre qui lui convient le mieux est une bonne terre franche de jardin, plutôt légère que forte. On le multiplie aisément de boutures faites dans du sable ou de la terre légère, où elles s'enracinent avec la plus grande facilité. On peut aussi le multiplier de semence; mais le plant provenant de graine ne reproduit pas toujours exactement la plante qui se maintient au contraire sans varier, lorsqu'on la multiplie seulement de boutures ou par la division des touffes.

PLANTATION DES ASPERGES.

L'asperge est un aliment sain, du goût de tout le monde, et si tout le monde n'en mange pas, c'est que son prix se maintient en Belgique hors de la portée d'un grand nombre de consommateurs. La culture de l'asperge est pour le jardinier l'une des plus avantageuses, soit qu'il accélère sa végétation par des procédés artificiels, soit qu'il la laisse suivre son cours. Nous croyons donc devoir appeler sur cette culture toute l'attention de nos lecteurs.

On plante les asperges en automne et au printemps ; les plantations d'automne sont celles qui offrent le plus de chances de succès. Vers la fin de septembre, l'asperge a parcouru le cercle de sa végétation annuelle; sa tige se dessèche, et l'on peut lever les jeunes griffes pour garnir les fosses, sans leur causer aucun préjudice. Il n'en est pas toujours de même au printemps; il peut arriver que la terre s'échauffe de bonne heure, que le plant d'asperge commence à pousser plus tôt qu'on ne l'a présumé, et que, troublé dans sa végétation, il languisse pendant la première année, ce qui cause une perte de temps très-préjudiciable au cultivateur. On a déjà bien assez longtemps à attendre la rentrée de ses avances, puisqu'on ne peut retirer des plantations d'asperges aucun produit avant la troisième année. Tous ces motifs nous semblent décider la question en faveur de la plantation des asperges en automne.

La manière ordinaire dont les jardiniers belges ont coutume de disposer les griffes dans les fosses sur quatre rangs, est bonne et rationnelle; mais ils se montrent en général trop économes d'engrais envers cette plante qui doit, dans l'avenir, payer si généreusement les avances qu'elle réclame. Il faut que le fond des fosses soit défoncé à la longueur d'un fer de bêche et mélangé avec partie égale de bon fumier de vache à demi consommé. On étend par-dessus un décimètre de bon terreau de couches rompues, sur lequel on dispose les griffes d'asperges à la manière ordinaire, en ayant soin de ne pas trop les aplatir, au risque de briser leurs *doigts*. Il convient, au contraire, de les laisser en les plantant autant que possible dans la position qui leur est naturelle. Dans ce but, après avoir marqué la place de chaque griffe dans la fosse, on y dépose une poignée de terreau un peu comprimé dans la main, pour remplir le creux qui existe sous le plateau de la griffe d'asperge et empêcher que plus tard, par le soulèvement naturel de la plante, il ne s'y forme un vide, puis un chancre qui causerait infailliblement sa perte.

L'usage des couches est malheureusement si rare dans nos jardins potagers, que, pour suivre nos indications, bien des jar-

diniers seront arrêtés par une difficulté : où prendre du terreau? A défaut de celui qui provient des couches rompues et qui est toujours le meilleur, on peut s'approvisionner de terreau si, pendant toute l'année, chaque fois qu'on opère un sarclage, au lieu de jeter la mauvaise herbe au tas de fumier ou même par-dessus le mur du jardin pour s'en débarrasser, l'on a soin de l'étendre, couche par couche, en la recouvrant de quelques centimètres de bonne terre. Cette terre ainsi pénétrée d'herbes pourries auxquelles on ajoute les feuilles encore à moitié vertes qui tombent les premières et qui se décomposent promptement, peut remplacer le terreau pour la plantation des asperges.

Après les avoir mises en place comme on vient de le dire, on doit les charger d'un décimètre environ de bonne terre exempte de pierres et de grosses mottes, plutôt légère que forte, par conséquent. Les jeunes asperges étant très-sensibles à la gelée, on aura soin, avant les premiers froids, de leur donner une couverture épaisse, soit de litière sèche, soit de feuilles, si l'on en a à sa disposition; cette couverture sera enlevée au printemps. Avec ces précautions, le succès est infaillible.

CULTURE FORCÉE DU CHOU-FLEUR.

Le chou-fleur est un des légumes de nos jardins qui donne le plus de bénéfice au jardinier de profession et le plus d'agrément au jardinier amateur. Les obstacles nombreux qui s'opposent au succès de sa culture donnent à ses produits une valeur de plus et font goûter à l'amateur le plaisir toujours très-vif de la difficulté vaincue. Mais pour qu'elle procure plaisir ou profit, selon le but dans lequel on l'entreprend, la culture du chou-fleur doit être *forcée*. Cette plante, livrée au cours naturel de sa végétation, semée au printemps comme les autres choux, donne ses produits à l'époque de la plus grande abondance de tous les légumes frais, alors qu'ils ont le moins de valeur. Semé en automne et préservé du froid pendant l'hiver, le chou-fleur donne

ses pommes en mars et avril ; c'est dans cette saison un légume de grande primeur, d'autant plus recherché que le marché aux légumes est plus dégarni.

La culture forcée du chou-fleur n'exige que du soin pour réussir ; mais elle en exige beaucoup, et c'est pourquoi, par parenthèse, elle ne réussit pas toujours. On sème dans la première quinzaine de septembre, sur couche froide, sous châssis. Ceux qui n'ont point de châssis (et malheureusement cet objet si essentiel du matériel d'un potager bien tenu manque le plus souvent dans les nôtres) doivent ouvrir, dans une plate-bande exposée au midi, une tranchée de 40 à 50 centimètres de profondeur, la remplir à moitié de bon terreau, et semer les choux-fleurs dessus, plutôt clairs que serrés, en tenant le terreau modérément humide. Le soir, si les nuits sont fraîches, comme il arrive assez souvent sous notre climat, on pose sur la tranchée quelques perches en croix, sur lesquelles on jette de la paille ou de la litière sèche. Ainsi protégé, le semis lève promptement, et le plant arrive en peu de jours à prendre quatre feuilles.

Dès qu'il les a bien formées, on doit le repiquer dans une autre fosse toute semblable à celle où il a été semé. Mais il faut bien se garder de l'arracher à la main ; on briserait ses radicules délicates, et il souffrirait avant de reprendre, ce qui compromettrait le succès de toute l'opération. Il faut soulever la terre avec une bêche et prendre délicatement le jeune plant de choux-fleurs avec toutes ses racines, en ayant l'attention de ne pas trop le froisser en le repiquant, de peur d'endommager le collet de la racine qui n'a pas beaucoup de consistance. Comme il n'est pas en place définitivement et qu'il lui faut un second repiquage, on peut, pour ménager le terrain, le repiquer à 8 ou 10 centimètres en tout sens. Avant la fin d'octobre, par une belle journée, vous le repiquerez une dernière fois, toujours dans une fosse remplie de terreau comme la première, en lui donnant 40 centimètres d'espace en tout sens ; les fosses, selon leur largeur, en pourront recevoir deux ou trois rangs. A l'entrée de l'hiver, le plant ayant pris déjà un certain accroissement,

il faudra dresser au bord des fosses des planches sur champ, pour que la paille destinée à le préserver du froid ne le touche pas. L'époque des grands froids est le moment critique de la culture forcée du chou-fleur. Si vous avez des châssis, l'opération marche toute seule ; vous donnez de l'air tant qu'il ne gèle pas ; vous fermez hermétiquement quand il gèle, et si la gelée s'est prolongée, vous ne rendez l'air que peu à peu, en soulevant les châssis par degrés.

Si cette ressource vous manque, ne vous découragez pas pour cela. Il faut, dans ce cas, donner plus de profondeur aux fosses, afin de les rendre moins accessibles à la gelée ; mais gardez-vous de vouloir écarter le froid par l'emploi du fumier en fermentation ; le plant de chou-fleur s'attendrirait, s'allongerait et finirait par fondre et disparaître. De grosse toile de coton clouée sur des cadres en sapin et enduite d'huile de lin, forme un abri peu coûteux, demi-transparent, qui remplace fort bien les châssis vitrés pour la culture forcée du chou-fleur. Tant qu'il ne gèle pas, mais que les gelées sont possibles à toute heure, ne donnez au plant de choux-fleurs que ce qu'il lui faut d'humidité pour qu'il ne meure pas de soif. Dès les premiers beaux jours, à la reprise de la végétation, arrosez les choux-fleurs abondamment avec de l'eau mêlée de jus de fumier, surtout quand les pommes commenceront à s'y montrer ; ne manquez pas de continuer à les couvrir toutes les nuits, à moins que la température ne soit très-douce, et préservez-les des pluies prolongées qui les feraient filer et s'opposeraient à la formation des pommes.

En suivant exactement ces indications, vous aurez à bien peu de frais quelques centaines de très-beaux choux-fleurs à la fin de mars et dans les premiers jours d'avril ; le prix élevé de ce produit dans cette saison paiera largement vos peines et vos avances.

POIREAU DE PRINTEMPS.

Il n'est point à notre connaissance que les jardiniers maraîchers des environs de nos grandes villes disposent leurs semis de poireaux de manière à en avoir toute l'année, sans exception. Ceux qu'on a semés à la fin du printemps dernier et qu'on a fini de mettre en place le mois précédent, monteraient tous à graine au mois de mai de l'année prochaine, si l'on n'avait eu soin de les livrer à la consommation avant cette époque. Il en résulte que pendant plusieurs mois, tous les ans, le poireau manque sur le marché d'une manière absolue, les anciens étant épuisés, et les nouveaux n'étant pas encore venus.

Quoique le poireau soit un légume commun et à bas prix, son usage est si général que nous croyons utile de donner ici le procédé de culture par lequel il est possible d'en approvisionner le marché sans interruption. On sème à cet effet du poireau en septembre, dans une plate-bande de jardin bien fumée, mais non pas avec du fumier trop frais ; celui de vache, à demi consommé, est le meilleur pour cet usage. Ce poireau doit être semé très-clair ; lorsqu'il est levé, on a soin de l'éclaircir encore de façon que les pieds soient à 5 ou 6 centimètres les uns des autres en tout sens ; car ils ne doivent point être transplantés. On peut semer en même temps un peu de graine de mâche qu'on récoltera en hiver. Au printemps, on donnera au poireau un léger sarclage dès que les premiers beaux jours feront lever la graine de mauvaise herbe ; on l'arrosera largement s'il survient des sécheresses en mars, et l'on aura soin de le tenir constamment propre. Le poireau ainsi traité ne montera point au printemps. Il atteindra vers la fin d'avril une grosseur suffisante pour être vendu, et vous pourrez, en l'arrosant pour le préserver de la sécheresse, en ménager la vente pendant tout le temps où il n'y en aura pas d'autre sur le marché. Bien qu'il ne devienne jamais aussi beau que le poireau semé en été, vous en tirerez un parti au moins aussi avantageux que du plus beau poireau vendu en hiver. Rien n'est plus facile à pratiquer que le pro-

cédé que nous venons de décrire. Si les jardiniers chargés de l'approvisionnement des marchés de nos grandes villes veulent suivre en ce point notre conseil, nous aurons rendu service à eux d'abord, et ensuite aux ménagères à qui le poireau fait faute pour leurs potages, à une époque de l'année où il est pourtant très-facile de leur en fournir.

Pois de primeur. — Un amateur d'horticulture potagère nous écrit qu'on lui a donné une variété de pois précoces plus hâtifs et de meilleure qualité que le pois Prince-Albert. Nous avons recommandé le pois Prince-Albert comme pois de primeur, très-propre à être forcé en hiver sur couche ou cultivé en plein air au printemps dans une situation bien abritée. Si la personne qui nous écrit en possède une variété meilleure, elle fera, en la propageant, une chose fort utile à l'horticulture. Quelle que soit notre confiance dans notre correspondant, il nous est impossible de recommander au public ce qui nous est inconnu. En conséquence, nous le prions de vouloir bien nous adresser quelques échantillons de ce nouveau pois ; nous en ferons l'essai comparativement avec le vrai pois Prince-Albert tiré directement de chez M. Cormack, de Londres; nous rendrons compte impartialement du résultat, et si le pois en question possède une supériorité réelle, nous nous ferons un devoir de le cultiver pour graine et d'en mettre des échantillons à la disposition des amateurs qui nous en feront la demande, dans le but de le propager.

CULTURE FORCÉE DU FRAISIER.

Voici l'époque où les fraisiers qu'on se propose de forcer pendant l'hiver doivent être mis en pots. Ceux qui n'ont point préparé d'avance du gros plant de fraisier de l'année dernière, en l'empêchant de fleurir et en coupant les filets à mesure de leur formation, peuvent encore, en septembre, préparer des rejetons

ou coulants, en en mettant trois dans des pots de 20 centimètres de diamètre, remplis d'une bonne terre de jardin mêlée de deux tiers de fumier de cheval à demi consommé. Les pots seront placés sous châssis dans une couche de tan ou de feuilles, de manière à entretenir une température suffisante pour que les fraisiers végètent activement. Dans cette situation, quelle que soit l'espèce choisie pour être forcée, les fraisiers émettront un grand nombre de filets qu'il faudra retrancher avec soin.

Les fraisiers qui attendent ainsi leur tour pour être forcés en hiver, ont besoin d'être souvent et largement arrosés, la chaleur de la couche où leurs pots sont plongés donnant lieu à une évaporation très-rapide. S'ils souffrent *seulement un jour* de la sécheresse au point que leurs feuilles se flétrissent, ils fleuriront peu et ne porteront pas de fruits. On peut leur donner de l'air tant qu'il fait beau, en ayant soin de fermer les châssis tous les soirs et de ne les ouvrir qu'après dix heures du matin. Les fraisiers gouvernés de cette manière montreront des dispositions à fleurir dès la fin de décembre; il sera temps dès lors de les transporter dans la serre à forcer et de les arroser avec de l'eau dans laquelle on aura délayé du crottin de chèvre ou de mouton.

FRUITS DE LA SAISON.

Ce n'est pas tout de produire, il faut savoir vendre et bien vendre, quand on cultive pour le marché ; si l'on doit consommer soi-même les produits de son jardin, il n'est point indifférent de compromettre, par trop de précipitation ou faute de discernement, des fruits achetés par des soins de toute l'année.

Aussi, avant d'aller plus loin, nous donnerons à ce sujet quelques conseils aux maîtresses de maison, que regarde particulièrement l'organisation du dessert et le gouvernement du fruitier. Qu'elles nous permettent d'abord de combattre un préjugé très-répandu, qui fait le désespoir du jardinier jaloux de recevoir les éloges dus au résultat de ses travaux. La pêche tardive et le brugnon mûrissent en ce moment, autant que la tempéra-

ture défavorable de cette année peut le permettre. Ces fruits, n'étant pas de ceux qui se gardent, doivent être consommés à mesure qu'ils mûrissent. Si vous vous en privez, les cloportes, les perce-oreilles, les mulots même ne s'en priveront pas, et le jardinier aura cultivé, taillé, soigné ses espaliers pour le régal de ces animaux. Or, c'est ce qui a lieu fort souvent. Il y a des dames, il y en a beaucoup, pour qui c'est un crève-cœur de voir manger une bonne pêche ou un bon brugnon par un chrétien ; elles ne souffrent pas qu'on y touche tant que ces fruits ne sont point gâtés ou entamés par les insectes et les rongeurs. Naturellement, tous finissent par se corrompre ou par être attaqués, et le jardinier, qui attache un amour-propre très-légitime à pourvoir de beaux fruits la table du maître, éprouve la contrariété de voir qu'on laisse, par manie, gâter les uns après les autres tout ce que ses espaliers portent de plus beau. La pêche et le brugnon doivent être cueillis un peu avant leur complète maturité et déposés un jour ou deux sur une planche dans un lieu frais sans être humide, pour se trouver tout à fait à leur point.

Le jardinier marchand donne ordinairement dans l'excès contraire ; il cueille ces fruits trop tôt, et l'acheteur a beau les attendre, il doit les manger à moitié verts. Nous recommandons aux jardiniers de brosser avec une brosse douce, comme on le fait à Paris, les pêches d'automne chargées d'un épais duvet. D'une part, elles auront meilleure apparence ; de l'autre, elles en vaudront mieux pour le consommateur qui ne prend pas toujours la peine d'ôter la peau cotonneuse de la pêche, ce qui la rend indigeste et malsaine, surtout pour les enfants.

Les recommandations que nous venons d'exposer au lecteur par rapport à la pêche s'appliquent à tous les fruits de la saison ; les cueillir au moment opportun, les consommer à leur vrai point de maturité, ne pas perdre les meilleurs en s'obstinant à les garder au delà du temps voulu par la nature, c'est le seul moyen d'en tirer le meilleur parti possible, soit pour la vente, soit pour le ménage.

Le jardinier doit faire en ce moment provision de noyaux. La pêche, le brugnon et la prune reproduisent souvent sans altération l'arbre qui les a portés. On conserve les noyaux dans du sable frais, dans un lieu sec, à l'abri de la gelée, pour les semer en mars prochain; il ne faut pas plus de quatre ans pour en voir le fruit.

CUEILLETTE DES FRUITS.

Un sage de l'antiquité disait que l'homme avait tort de se plaindre de la pauvreté, pouvant être riche rien qu'avec tout ce qu'il laisse perdre par sa faute. Cela est bien un peu vrai pour le jardinier.

Nous voici dans la saison de la maturité des fruits à pepins ; nous n'en avons pas une grande abondance cette année; ce devrait être pour nous une raison de prendre des soins particuliers du peu que nous avons, pour n'en rien perdre et leur conserver toute leur valeur. C'est ce que tout le monde ne fait pas, tant s'en faut. Dans les vieux vergers, peuplés de poiriers grands comme des chênes de haute futaie, au lieu de faire sa ronde tous les jours avec l'échelle double pour cueillir les fruits à mesure qu'ils sont à leur point, on attend tranquillement qu'un violent coup de vent, comme on en éprouve souvent en cette saison, jette les plus beaux fruits par terre où ils se meurtrissent et s'écrasent. Quand on juge l'ensemble bon à récolter, au lieu d'employer l'échelle double qui se soutient d'elle même, on applique brutalement l'échelle simple qui brise le jeune bois et fait tomber les boutons, espoir de la récolte prochaine. Voilà, sans exagération, comme nous procédons ; et puis nous nous plaignons de l'exiguïté de la récolte des poires en 1848 !

A ceux qui ne pourraient se donner une échelle double, voici ce que nous conseillons. Au bout d'une longue perche à houblon, on adapte un godet en fer blanc, assez grand pour admettre les plus grosses poires. C'est un instrument aussi simple que peu coûteux, que tout le monde peut se procurer.

Quant aux pommes, dans nos pays de grande production où l'on a pour vergers ce qu'on nomme des prairies arborées, on procède d'une manière encore plus sauvage; c'est à coups de gaule qu'on abat les pommes, et non-seulement on les meurtrit, mais encore on endommage les arbres, et sans leur tempérament robuste qui leur permet de réparer promptement leurs pertes, ils seraient, après avoir été ainsi mutilés, plusieurs années sans rien produire.

Ne dédaignons pas les bienfaits de la Providence, et quand les fruits ne sont pas très-abondants, ne nous privons pas par notre faute d'une partie de ce produit, d'une si haute utilité économique.

Nous devons insister ici sur la nécessité de récolter les fruits à pepins, non pas tous à la fois, comme on le fait communément, mais à plusieurs reprises, en enlevant d'abord ceux qui mûrissent les premiers. Tous les fruits d'un même arbre ne peuvent mûrir ensemble ; il est absurde de les enlever, mûrs ou non, tous à la fois. La récolte successive fait, dit-on, perdre trop de temps : c'est une mauvaise excuse. Le jardinier a toujours le temps de visiter ses arbres à fruits chaque jour, et s'il prend ce temps sur ses heures de repas, n'est-ce pas un plaisir en même temps qu'un profit, que de cueillir de beaux fruits qui valent le double quand ils ont été récoltés à leur point, et avec toutes les précautions nécessaires ?

PLANTATIONS.

Quel que soit le genre de plantation qu'on se propose d'effectuer avant l'hiver dans le verger ou dans le bosquet, il est temps de creuser les trous, sans ménager sa peine; les plus grands sont toujours les meilleurs. Si la plantation ne doit avoir lieu qu'au printemps prochain, la terre déposée à côté des trous, et qui servira d'aliment aux jeunes arbres, aura le temps de s'amender par le contact de l'air. Si la nature du sol est telle que,

pour le succès de la plantation, il vous paraisse nécessaire d'y mêler de la chaux, du plâtre ou un amendement quelconque, il est bon d'opérer ce mélange au moment même où vous creusez les trous. Ne perdez pas de vue que les arbres à fruits à noyau se plaisent et prospèrent dans les terrains où le calcaire abonde; si la terre de votre verger en est dépourvue, mêlez à celle de chaque trou destiné à l'un de ces arbres quelques kilogrammes de chaux fusée ou de plâtre provenant de démolitions. Les arbres à fruits à pepins craignent au contraire un excès de chaux dans le sol; le fumier leur profite, pourvu qu'il ne soit pas trop frais, tandis que le fumier, même ancien, nuit aux arbres à fruits à noyaux, et développe chez eux le penchant à contracter la maladie de la gomme, à laquelle ils sont tous plus ou moins sujets. Il est donc à propos, lorsqu'on ouvre en septembre des trous destinés à recevoir des arbres à fruits à pepins, dans un sol médiocrement fertile, de mêler immédiatement un peu de bon fumier à la terre des trous. A l'époque de la plantation, ce fumier sera passé à l'état de terreau; il assurera la reprise et la bonne végétation des jeunes arbres, sans les exposer à contracter le chancre à leurs racines, comme le ferait le fumier frais.

MALADIE DES VIGNES FORCÉES.

Les vignes forcées dans les serres sont assez souvent attaquées d'un cryptogame blanc microscopique qui s'attache non-seulement aux feuilles et aux fruits, mais encore aux sarments sur lesquels repose l'espoir de la récolte prochaine. Parmi les remèdes proposés contre cette affection, les arrosages d'eau mêlée de fleur de soufre paraissent être les plus efficaces. Le mélange doit être lancé sur la vigne avec une seringue garnie d'une pomme d'arrosoir à trous de moyenne grandeur; la fleur de soufre se dépose sur les feuilles et le bois des sarments après l'évaporation de l'eau, qu'on peut accélérer, lorsque le temps est beau, en ôtant une partie des panneaux de la serre pendant le jour.

Un horticulteur anglais, qui fait de la culture de la vigne forcée en serre sa principale occupation, a observé la manière d'agir de la fleur de soufre sur le *blanc* qui attaque la vigne. Lorsque l'eau en s'évaporant laisse la fleur de soufre à sec, celle-ci ne tarde pas à tomber en entraînant avec elle le blanc, qui ne reparaît plus après deux ou trois applications de ce médicament.

CHRYSANTHÈMES.

Quand les Dahlias auront pris congé de nous, que l'humble Réséda, emporté par les premières gelées, aura embaumé l'air de son dernier parfum, s'il survient un rayon de soleil pendant *l'été de la Saint-Martin,* il ne restera plus de fleurs dans le parterre pour nous engager à en visiter les plates-bandes en tenue d'hiver, si ce n'est sur les buissons de Chrysanthèmes qui ne s'effarouchent pas pour quelques degrés de froid et n'en fleurissent que mieux après avoir éprouvé les atteintes de la gelée blanche.

S'il est une plante d'ornement qui atteste la puissance illimitée de l'homme sur les productions de la nature végétale, c'est assurément le Chrysanthème de l'Inde, fleur favorite des Chinois qui ont su, par la culture, la porter à un très-haut degré de perfection.

Depuis que cette plante est en faveur dans les jardins d'Europe, elle va constamment en s'améliorant, et rien n'indique qu'elle ait dit son dernier mot. Les amateurs qui désirent compléter leurs collections doivent s'en occuper dès à présent, afin de se procurer à temps les variétés précoces qui fleuriront en octobre, et dont les plus beaux échantillons auront disparu des jardins des horticulteurs marchands, pour peu qu'on tarde à les visiter pour arrêter les acquisitions : c'est ce qui nous engage à en parler en ce moment.

Parmi les plantes anciennement les plus recherchées, il y a de très-belles fleurs qui tiennent encore aujourd'hui une place

honorable dans les collections des gens de goût. Telles sont entre autres *Annie-Salter,* le *Général-Moreau,* la *Beauté-de-Versailles, Émilie-Lebois,* le *Grand-Napoléon* et le *Striatum.* Quand ces fleurs parurent dans le commerce de l'horticulture, chacun pensait qu'il ne serait jamais possible de rien obtenir de mieux.

Quelques années après, on vit avec étonnement les Chrysanthèmes *Madame-Commerson, Follette, Vulcain* et *Proserpine,* qui laissaient les précédents bien loin derrière eux pour l'ampleur des fleurs, l'élégance des formes et l'éclat des nuances.

Enfin, en dernier lieu, nous avons vu briller le *Roi-des-Roses, Dalila, Picciola, Monsieur-Poggi, Doria* et le *Temple-de-Salomon,* fleurs évidemment supérieures à toutes celles que nous avions tant admirées.

L'année dernière, l'horticulture lyonnaise s'est principalement distinguée par les belles nouveautés de semis dont elle a enrichi les collections de Chrysanthèmes ; nous devons citer avec éloge, parmi les produits des semis heureux des amateurs et horticulteurs lyonnais, *Innocenza, Rose-d'Amour,* le *Bédouin, Monthabor* et *Nec-plus-ultrà,* ce dernier très-digne de son nom.

Bien que les Chrysanthèmes végètent parfaitement en pleine terre, nous engageons les vrais amateurs à ne jamais cultiver qu'en pots les variétés à floraison tardive qu'il a été jusqu'à présent impossible de décider à devancer l'époque naturelle de leur épanouissement ; c'est le seul moyen d'en jouir dehors, tant que la température est douce, et de continuer à les admirer dans la serre froide ou dans les appartements quand le froid commence à se faire sentir.

FLORAISON DU DAHLIA.

Malgré les attaques assez vives dont il a éte l'objet, le Dahlia ne passera pas ; sa faveur, loin de s'épuiser, doit croître comme sa perfection. D'ailleurs, nous ne concevons pas, dans l'état actuel de l'horticulture, quelle autre plante pourrait prétendre

à remplacer le Dahlia, pour la décoration de nos jardins à l'arrière-saison.

Cette année, les vrais appréciateurs de cette belle plante en ont joui plus tôt que d'habitude ; elle est en ce moment dans tout son éclat, et ceux qui tiennent à garnir leurs collections des nouveautés d'un vrai mérite, doivent faire leur choix avant que les premières gelées blanches de la fin de septembre ne viennent altérer l'éclat des dernières fleurs du Dahlia.

Nous ferons observer ici qu'on ne gagne rien à planter les Dahlias trop tôt, même lorsque, comme cette année, la température permet de devancer l'époque ordinaire de leur mise en place. Une plantation prématurée donne aux tiges du Dahlia une disposition à s'allonger outre mesure, ce qui nuit au développement des fleurs et à leur effet ornemental.

Quelques amateurs suppriment, pour donner plus de force à la tige principale, les pousses latérales des Dahlias ; ils se privent par là de la plus riche partie de leur floraison. Il faut, au contraire, quand la tige centrale a donné ses fleurs, la retrancher et rattacher en faisceau autour du tuteur trois ou quatre des pousses latérales partant du bas de la tige : ce sont elles qui donneront les fleurs les plus parfaites de chaque variété.

Les nouveautés en faveur cette année sont nombreuses, et les semis des horticulteurs belges y tiennent une place honorable. Il n'y a pas encore bien des années, on ne croyait pas un Dahlia nouveau digne d'être admis dans la collection d'un amateur, s'il n'était né sur le sol de la Grande-Bretagne. Aujourd'hui, la France, l'Allemagne et la Belgique n'ont rien à envier, sous ce rapport, à l'horticulture britannique.

Parmi les nouveautés d'origine belge, nous devons citer au premier rang *Toison-d'or*, digne de son nom par sa nuance éclatante, honorée du premier prix pour les Dahlias à la grande exposition de Bruxelles de l'année dernière. Ce Dahlia, exposé par M. Dumortier, de Tournay, est une acquisition due au talent de M. Batteur, son jardinier. Viennent ensuite, à mérite presque égal, la *Belle de Saint-Laurent* et l'*Ami-Sauvenay*, des cultures

de M. Haquin, de Liége; le dernier de ces Dahlias est d'une nuance brune claire, glacée à reflets chatoyants du plus bel effet. Les Dahlias *Coquette-Decaisne,* blanc bordé d'une nuance lavende, et *Delphine,* jaune pointée de rouge, sont encore au nombre des meilleures nouveautés obtenues en Belgique. On doit à M. Tassart les Dahlias *Sainte-Hélène,* amarante, forme arrondie bombée; *Pie-Neuf,* blanc carné, très-belle forme, et *Duc-de-Brabant,* couleur feu, d'un très-bel effet. Nous allions oublier l'une des plus distinguées, le beau Dahlia *M. Van Geert,* rouge carmin, l'un des plus parfaits de forme de toute la collection.

Parmi les nouveautés obtenues en France, on estime surtout *Hippolyte-Laloy,* lilas pourpré argenté; *Crépuscule,* rouge cramoisi, des cultures de M. Pelvillain; *Lamoricière* et *Psyché,* rose tendre; cette dernière fleur rappelle avec plus de perfection les qualités du Dahlia *Reine-Victoria,* de M. de Knyff.

On signale entre les Dahlias d'Angleterre les plus nouveaux, *Master-George-Clayton,* violet pourpré pointé de blanc; *Queen-of-Engeland,* brun et rose, des cultures du célèbre horticulteur Keen, et *Dott,* rouge foncé, à fleurs larges globuleuses.

Nous avons moins de notions sur les Dahlias nouveaux obtenus en Allemagne, l'horticulture de ce pays étant moins expansive que celle de nos autres voisins. Nous avons entendu citer avec éloge les Dahlias *Hofgardener, Morch,* des cultures de M. Deppe, Pfarrer-Krautz, et *Sieckman;* ce dernier amarante pourpre, d'une grande richesse de nuances. M. Sieckman a mis récemment dans le commerce le Dahlia *Rival-Standart of Perfection,* digne de rivaliser avec les anglais les plus distingués.

Presque toutes ces nouveautés sont en fleur en ce moment dans les jardins de M. De Jonghe, de Bruxelles, dont la collection réunit la plupart des variétés méritantes, bien qu'il ne fasse pas sa spécialité de la culture des Dahlias.

FUCHSIA.

Voici l'époque de la floraison d'un grand nombre de *Fuchsia;* l'amateur peut en ce moment visiter les collections des horticulteurs et arrêter ses choix pour compléter la sienne. Nous dirons à ce sujet quelques mots sur cette plante charmante, dont le goût est si généralement répandu. Le *Fuchsia* se recommande en effet par son abondante et gracieuse floraison, la facilité de sa culture et la docilité de son tempérament qui lui permet de végéter dans un appartement et de fleurir sur l'appui d'une fenêtre, chez ceux qui n'ont pas d'autre asile à lui accorder. On peut même voir, au Jardin botanique d'Anvers, plusieurs *Fuchsia splendens* cultivés en pleine terre dans une plate-bande, sans aucun abri; leurs racines tuberculeuses sont relevées à l'entrée de l'hiver et remises en place au printemps, comme des Dahlias.

Le *Fuchsia*, dédié, comme on sait, au botaniste bavarois Fuchs, par son ami et confrère en science, le père Plumier, religieux minime, fit son apparition en Europe à la fin du XVIIe siècle. On n'en connaissait alors qu'une seule espèce, le *triphylla,* à fleur rouge; on en possédait trois en 1796, six en 1825, neuf en 1835, trente-quatre en 1840. Aujourd'hui la liste des beaux *Fuchsia*, espèces distinctes ou simples variétés ou sous-variétés, s'accroît de jour en jour par des semis heureux et par des introductions de nouveautés trouvées par les explorateurs botanistes dans le nouveau continent : le *Fuchsia* n'a pas dit son dernier mot.

La culture de cette plante n'offre pas de difficultés sérieuses. Le plus grand nombre des espèces connues se plaît dans une terre riche et substantielle; comme elles végètent avec une grande vigueur, des arrosages d'eau dans laquelle on a délayé du guano ou du crottin de mouton, lui sont fort salutaires. Le *Fuchsia* craint le trop grand soleil, tout en désirant une grande abondance d'air et de lumière. Quelques espèces seulement, ori-

ginaires du Mexique et plus délicates que les autres, veulent une terre mêlée de sable fin ou de terre de bruyère. Tous les *Fuchsia* se multiplient aisément de boutures. Presque tous donnent des fruits qui mûrissent en septembre ou octobre. Les graines de ces fruits donnent souvent des variétés nouvelles d'une grande valeur.

Nous donnerons, en faveur des amateurs qui ont une collection à former, une liste abrégée des meilleurs *Fuchsia*, comprenant ceux qui sont à plus juste titre en possession de la faveur du public horticole.

Nommons d'abord ceux qui, par l'ampleur de leur feuillage et la disposition de leurs fleurs, s'écartent le plus des conditions ordinaires de leurs congénères. Tels sont surtout les *Fuchsia* du Mexique, spécialement le *Fuchsia fulgens*, le *corymbiflora*, le *globosa coccinea* et le *coccinea vera*. Viennent ensuite les *Fuchsia* du Pérou, qui veulent être cultivés dans du terreau de feuilles. Les deux plus belles espèces sont le *Fuchsia serratifolia* et le *Fuchsia macrantha*, espèces à racines tuberculeuses, plus délicates et d'une culture moins facile que les autres *Fuchsia*.

L'un des horticulteurs qui a le plus contribué à vulgariser les bonnes espèces de *Fuchsia*, M. Standish, a mis dans le commerce, entre autres plantes d'un mérite incontestable, les *Fuchsia colossus* et *Président-Porcher*, qui ont peu de rivaux parmi les plus distingués.

On doit à M. Harrisson les *Fuchsia Queen-Victoria*, *Queen of Shaba*, *Duchess of Sutherland*, *Empress*, *Acantha*, *Leucantha*, *White-Perfection*. Tous ces *Fuchsia* ont le calice blanc et la corolle d'une autre couleur; ils constituent les plus recherchés dans la série des *blancs*, comme disent les amateurs. Nous nommerons encore dans cette série les *Fuchsia Beauty of Leeds*, de Nichols, *One in the ring*, de Turvill, et *Napoléon*, de M. Dubus, de Lille.

On doit à M. Salter, de Versailles, qui s'est spécialement adonné à multiplier et soigner ce genre, plusieurs *Fuchsia* parfaits, parmi lesquels brille au premier rang l'*Étoile de Versailles*,

à fleurs très-développées, dont la corolle violette est entourée d'un calice d'un rouge vif.

Parmi les espèces obtenues en Belgique, nous devons une mention particulière au *Fuchsia Ludovici*.

Il n'est bruit parmi les amateurs de *Fuchsia* que d'une très-belle nouveauté, le *Fuchsia Hercule*, si rare pour le moment qu'il est fort difficile de s'en procurer des échantillons ; on en dit des merveilles.

Nul doute que les *Fuchsia* ne tiennent une place des plus distinguées à la prochaine exposition agricole et horticole des fêtes de septembre. C'est sans contredit une des plus belles plantes sur lesquelles puisse se porter le goût des amateurs. Avez-vous une très-grande serre ? Vous pouvez obtenir des *Fuchsia* en grands arbustes pour la décorer. Si l'espace vous manque, vous pouvez, par la taille, maintenir votre collection sous un petit volume, sans nuire à la richesse de sa floraison. Ce sont là des avantages que peu de plantes d'ornement possèdent au même degré et qui assurent au *Fuchsia* une faveur durable, que le temps ne peut que confirmer.

GESNERIA MULTIFLORA.

Cette belle plante justifie son nom par l'abondance de ses fleurs tubulées, d'un rose carné ponctué de rouge et de pourpre à l'intérieur, réunies en bouquets à l'extrémité d'un long pédoncule gracieusement incliné.

Dans le Brésil, son pays natal, elle est épiphite ; son tubercule se cramponne sur l'écorce des arbres qu'elle orne de sa riche floraison. En Europe, on la cultive en pots, dans la serre tempérée dont elle est un des ornements les plus distingués.

Sa culture est celle des nombreuses espèces et variétés du même genre, si justement recherchées pour l'éclat et la profusion de leurs fleurs. Celles de la *G. multiflora* paraissent se succéder avec une rare prodigalité ; elles lui méritent une place, dans les serres

des amateurs éclairés, à côté des plantes d'ornement les plus recherchées appartenant à la Flore des régions intertropicales.

GARDENIA DE WHITFIELD.

Les arbustes du genre *Gardenia* joignent à leurs autres mérites suffisamment connus et appréciés des horticulteurs et amateurs, celui du parfum enivrant de leurs fleurs dont la suavité a peu de rivales dans l'empire de Flore.

L'une des plus jolies espèces de ce genre, dédiée à M. Whitfield, horticulteur anglais, a fait craindre d'abord, par la lenteur de sa végétation, qu'il ne fût très-difficile de la faire fleurir dans les serres d'Europe. Cette difficulté de fleurir abondamment étant un peu le défaut de toutes les espèces du genre *Gardenia,* nous empruntons à un très-bon travail de M. Glendinning le procédé suivant pour hâter leur floraison.

« Il y a environ deux ans, dit M. Glendinning, je fis une bouture de *Gardenia* de Whitfield, dans un pot de 8 centimètres de diamètre, rempli de terreau de gazon, de terre de bruyère, et de sable siliceux fin, de chaque, partie égale. Je tins ce pot plongé tout l'été dans une couche de tan, où je prodiguai constamment à la jeune plante la chaleur et l'humidité. A la fin de l'été, sa végétation était satisfaisante; le bois se trouva bien formé à l'automne. Je rempotai la plante dans un pot de 16 centimètres de diamètre; elle passa l'hiver dans la couche de tan, exposée à une chaleur humide non interrompue. L'été suivant c'était un arbuste vigoureux. Pour empêcher qu'il ne fleurît dans la mauvaise saison, je lui fis passer l'hiver suivant dans la serre tempérée, sous l'influence d'une atmosphère sèche; il ne parut pas souffrir en passant d'une température de 20 à 25 degrés à celle de 10 à 12 degrés. Au mois de mars, les boutons commençant à se montrer, je le remis dans la serre chaude; en avril, il était couvert de fleurs répandant un parfum analogue à celui du jasmin du Cap. »

On peut aussi obtenir la floraison des *Gardenia* en les forçant dans une bâche, soit avec du tan, soit avec du fumier ; quand les boutons sont bien formés, on peut replacer les plantes dans la serre froide ; elles y fleurissent très-bien pendant le printemps et l'été. C'est le procédé suivi par les jardiniers des environs de Londres qui forcent des jasmins et des lilas de Perse. Il est propre à faire fleurir les *Gardenia tout élevés ;* le procédé de M. Glendinning convient spécialement pour amener promptement à fleurs les jeunes plantes de bouture.

DES PÊCHERS ET ABRICOTIERS EN PLEIN VENT.

Nous ne cultivons qu'en espalier certains arbres fruitiers, spécialement les pêchers, dont le fruit mûrit difficilement sans le secours de la chaleur que lui renvoie la muraille. Quant aux abricotiers en plein vent, leur fruit noue si rarement qu'ils ne paient pas la place qu'ils occupent dans le jardin fruitier. Pourtant, tout le monde convient que l'abricot cueilli sur un arbre en plein vent est de beaucoup supérieur au même fruit obtenu sur un espalier, et quant à la pêche, l'opinion qui la considère comme ne pouvant réussir sur les arbres qui ne sont point palissés le long d'une muraille est erronée : il ne s'agit que de savoir s'y prendre et de bien choisir l'emplacement.

Il y a dans toutes nos villes grandes et petites, et même dans de simples villages, de ces jardins entourés de constructions de tous côtés, dont l'entrée est interdite aux vents froids du nord et de l'est ; là, le pêcher et l'abricotier peuvent fructifier en plein vent sans difficulté. C'est en profitant d'une situation semblable que les trappistes de Westmalle ont réussi à créer un petit vignoble et à récolter tous les ans de quoi faire quelques pièces de vin passable, au cœur de la Campine anversoise, en plein pays de bruyères.

On accuse les pêches venues sur les arbres en plein vent d'être dures et cotonneuses : c'est encore un préjugé fondé sur

ce qu'on ne plante d'ordinaire en plein vent que le pêcher dit *de vignes,* parce qu'en France on le cultive dans les vignobles. On aurait de très-bonnes pêches en plein vent, si l'on plantait en plein vent les mêmes espèces qu'en espalier, et qu'on leur choisit un emplacement convenable.

Ceux qui pourraient douter de la vérité de nos assertions peuvent s'en convaincre dans plusieurs jardins de l'intérieur de Bruxelles, entre autres dans celui de M. De Jonghe, horticulteur. Deux pêchers de noyau, qui n'ont point été greffés, y sont chargés de fruits parfaitement mûrs, bien qu'assurément la saison n'ait point été favorable. La peau des fruits de ces arbres n'est pas plus cotonneuse et elle est aussi colorée que celle des mêmes fruits croissant sur des arbres en espalier dans le même jardin. Les pêches en plein vent de M. De Jonghe pourraient être vendues comme pêches d'espalier, sans que l'œil pût reconnaître la différence de culture ; elles en ont les qualités ; la chair en est tendre et savoureuse, et elle n'adhère pas au noyau.

Cet exemple prouve que, même dans les années où la température manque de chaleur à la fin de l'été, il est possible, dans les jardins bien abrités, d'obtenir en plein vent de très-bonnes pêches en très-grande quantité.

GROSEILLIER A FRUIT NOIR (Cassis).

Le fruit du groseillier noir est stomachique ; on en prépare avec du sucre et de l'alcool une liqueur très-favorable aux estomacs délicats ; bien que la saveur aromatique de ce fruit ne soit pas du goût de tout le monde, il ne manque jamais d'acheteurs. Pourtant, les groseilliers noirs ou *cassis* sont rares dans nos jardins. Beaucoup de personnes, qui en aiment le fruit, se dégoûtent de sa culture à cause de la difficulté qu'elles éprouvent à en obtenir une production régulière, comme celle des autres groseilliers. Cette difficulté du groseillier noir à fructifier tient à une particularité de sa manière de végéter. Les racines

de ce groseillier, au lieu de s'enfoncer dans le sol, courent horizontalement dans tous les sens, tout près de la surface. Si l'on déchausse les pieds à l'époque de l'année où nous sommes, on voit que, comme l'asperge, le groseillier noir a perdu une partie de ses vieilles racines, et qu'il en est sorti d'autres du collet, plus rapprochées de la superficie que n'étaient les anciennes. Qu'il survienne seulement quelques jours de sécheresse, et ces jeunes racines fibreuses périssent au moment où le fruit commence à grossir; c'en est assez pour qu'il se dessèche et tombe. On voit aussi, dans ce cas, le groseillier noir se couvrir d'insectes du genre *aphis*, qui attaquent le parenchyme de ses feuilles et en provoquent la chute prématurée. Le second de ces accidents est la suite du premier; l'arbuste n'est point malade parce qu'il est attaqué des insectes; il est attaqué des insectes parce qu'il est malade.

Pour remédier à ces inconvénients, il y a un procédé d'un succès certain et d'une exécution facile. Après avoir nettoyé le terrain où sont plantés les groseilliers noirs et lui avoir donné une légère façon superficielle, on le recharge de 8 à 10 centimètres de bonne terre qu'on peut prendre dans les intervalles des lignes de groseilliers noirs, en y creusant de larges rigoles, comme on le fait aux environs de Bruxelles, entre les planches des jardins potagers. Ce rechargement peut être renouvelé tous les deux ans. En automne, quand les feuilles commencent à tomber, on en place une épaisse couverture sur tout le terrain; on la laisse toute l'année sans la déranger; si son épaisseur est suffisante, elle intercepte l'air assez complétement pour empêcher la croissance de la mauvaise herbe, et rendre les sarclages inutiles. A chaque automne, on remet de nouvelles feuilles.

Ce procédé est également utile pour rendre productifs les groseilliers à grappe à fruit rouge; mais leur constitution robuste permet de se dispenser de leur donner des soins aussi minutieux, tandis que, si l'on néglige de les accorder au groseillier noir, il ne produit rien ou presque rien, et ne paie pas par son fruit le loyer de la place qu'il occupe dans le jardin fruitier.

BENTHAMIA FRAGIFERA.

Ce bel arbuste atteint presque les dimensions d'un arbre, puisqu'il s'élève à près de six mètres et que sa circonférence égale sa hauteur quand il a pris toute sa croissance. Il est cultivé en pleine terre dans les comtés du sud de la Grande-Bretagne, ce qui permet de supposer qu'il résisterait parfaitement au climat de la Belgique dans une situation abritée. Il s'est répandu en Angleterre depuis quelques années; les premiers pieds ont été obtenus de semences apportées de l'Indostan, dans les jardins de M. Tremayne, à Héligan, comté de Cornouailles. La fleur, de la grandeur d'un Dahlia simple, rappelle, par sa forme, celle de la *Clematis floribonda*. La partie la plus apparente est formée par l'involucre dont les divisions figurent des pétales d'un blanc mat, au nombre de quatre, six, quelquefois huit, selon la vigueur de la fleur proprement dite, peu apparente au centre de son involucre. Rien n'est plus gracieux, pendant les mois de juin et de juillet, qu'un buisson de *Benthamia fragifera,* couvert de fleurs du haut en bas. A la fin de l'automne, l'effet ornemental de cet arbuste n'est pas moins remarquable, lorsqu'il est tout garni de ses fruits pendants, arrondis, ressemblant à des fraises, origine de son nom spécifique. On le place ordinairement, soit à l'entrée d'un massif d'arbres sur le feuillage desquels il se détache, soit isolé, au milieu d'une pièce de gazon. Il ne fleurit abondamment qu'à l'âge de huit ou dix ans.

OEILLETS DE SEMIS.

C'est une des plus vives jouissances de l'amateur d'horticulture que de voir fleurir pour la première fois des plantes de semis dont il espère des variétés nouvelles et méritantes. Ce plaisir est d'autant mieux senti qu'il a été plus longtemps attendu et acheté par des soins plus minutieux. L'amateur d'œil-

lets, s'il ne néglige aucune des précautions nécessaires, peut se promettre des plaisirs très-variés en multipliant cette belle plante par la voie des semis ; il n'en obtiendra, sans doute, qu'un petit nombre de nouveautés dignes de prendre rang dans sa collection ; mais les autres plantes de semis, d'un mérite moins distingué, ne lui seront point inutiles pour les plates-bandes du parterre ; elles serviront en même temps à les orner et à les parfumer.

Le mois de septembre est une époque critique pour le plant d'œillets de semis. Beaucoup d'amateurs se figurent que, pour avoir des plantes vigoureuses, il faut semer la graine d'œillets à l'air libre en pleine terre : c'est une grande erreur. La graine d'œillets semée pendant les beaux jours du mois de mars, en terrines qu'on place au pied d'un mur au midi, ou, mieux, sur couche tiède sous châssis, lève en huit jours. Repiquées lorsqu'elles ont deux feuilles bien formées, assez longues pour qu'on puisse les saisir, les jeunes plantes prennent beaucoup de force pendant l'été, et peuvent être, sans en souffrir, transplantées au mois de septembre dans la plate-bande où elles passeront l'hiver, moyennant la protection d'un peu de paille ou de litière sèche. La graine d'œillets, semée en avril en pleine terre à l'air libre, a d'abord contre elle la chance d'être dévorée par les insectes, ou de pourrir s'il survient des pluies trop fréquentes pendant les trois semaines dont elle a besoin pour germer. Ensuite, le développement des jeunes plantes marche si lentement que, quand vient l'automne, c'est tout au plus si elles ont la force de supporter leur seconde transplantation. On croit pouvoir réparer le temps perdu en activant leur croissance par des arrosages de jus de fumier, ou bien en les repiquant dans une terre excessivement riche et fertile ; c'est encore une erreur. L'œillet, originaire des pays chauds et secs, ne produit, dans un sol trop gras, qu'une surabondance de feuilles et de tiges, dont les rameaux ne portent que des boutons effilés qui s'ouvrent mal, et souvent même ne s'ouvrent pas du tout. Nous croyons être utile aux amateurs encore novices, en leur rappelant ces indications. Nous leur re-

commandons de ne pas trop se hâter, à l'arrivée des premières gelées blanches de la fin de septembre, de couvrir leurs jeunes œillets de semis. L'œillet est peu sensible à la gelée, quand elle le trouve végétant dans un sol sain et sec; il n'est détruit par les alternatives de gelée et de dégel au printemps, que parce qu'elles le surprennent mouillé. Il est donc plus essentiel encore de le garantir d'un excès d'humidité que de le préserver des atteintes du froid.

Puisqu'il est question d'œillets, nous dirons qu'un grand scandale a eu lieu en Angleterre au mois de juillet de cette année, à l'exposition horticole de Bristol. Les prix mis au concours pour les deux séries d'œillets d'amateurs, consistant en deux coupes d'argent, ont été décernés à un seul exposant qui se disposait à les emporter, lorsqu'un des vaincus s'est écrié que les œillets du vainqueur étaient trop pleins et trop symétriques; que c'étaient des œillets impossibles, faits à la main, et rendus doubles par l'insertion de pétales appartenant à d'autres œillets.

Là-dessus, le jury a voulu procéder à un nouvel examen des fleurs couronnées; mais le vainqueur s'y est refusé, préférant, disait-il, restituer les coupes. Finalement, le jury a maintenu sa décision; mais le public et les vaincus ont pu rester persuadés que le prix était décerné à des plantes artificielles.

Grâce à la bonne foi exemplaire de nos horticulteurs, rien de semblable ne s'est jamais produit aux concours de nos expositions d'horticulture en Belgique.

PLANTES NOUVELLES OU PEU CONNUES.

Calcéolaire cunéiforme. — Le genre Calcéolaire, si cher à beaucoup d'amateurs à cause de l'heureuse facilité avec laquelle il donne de belles variétés de semis, vient de s'enrichir d'une espèce nouvelle, la *Calceolaria cuneiformis*. Elle a été obtenue de semences achetées en 1846 par M. Th. Bridges, provenant de la Bolivie (Amérique du sud). A l'état sauvage, elle forme un

buisson trapu et branchu, dont les feuilles étroites et pointues sont couvertes de poils sur leur surface inférieure. La culture développe la largeur de ses feuilles et la longueur de ses rameaux. La grandeur de ses fleurs, d'un jaune citron pâle, égale celle de la *Calceolaria integrifolia;* c'est un très-joli arbuste de serre froide et une heureuse addition à la liste des Calcéolaires.

Cantua à feuilles de poirier. — Cette jolie espèce, obtenue de graines envoyées du Pérou à MM. Veitch d'Exeter, a fleuri pour la première fois en mars 1848. On la dit supérieure aux plus jolies espèces de Polémoines, dont elle se rapproche beaucoup.

Vriesia speciosa. — Cette plante est plus connue dans les collections sous le nom de *Tillandsia splendens*, que lui a donné M. Neumann, chef des serres du Jardin des plantes de Paris; elle mérite son surnom par l'éclat de ses fleurs jaunes et de ses bractées écarlates. Elle fleurit aisément suspendue à un bloc de bois, dans la serre aux Orchidées.

Epacris. — Ce beau genre, voisin et rival du genre *Erica,* vient de s'enrichir de nombreuses variétés sous les noms de *bicolor, grandiflora, densiflora, Andromedæflora* et *delicata,* fort estimées des amateurs.

Bomaria, espèce indéterminée. — Nous avons vu en fleurs, dans les serres de M. De Jonghe, de Bruxelles, cette belle plante dont l'échantillon robuste que possède cet horticulteur est, si nous sommes bien informé, unique en Belgique. La fleur est au dehors d'un rouge clair au centre des divisions, et d'un vert pâle à leurs extrémités; l'intérieur est marqué de lignes noires fines, de l'effet le plus distingué. Nous ne parlons ici de la floraison de la *Bomaria* que comme nouvelle horticole intéressante; nous espérons pouvoir être plus explicites dans un prochain numéro.

CORRESPONDANCE.

Propagation de l'Olluco. — Ne pouvant répondre individuellement aux diverses questions qui nous sont adressées par

rapport à l'*Olluco,* nous répondrons ici collectivement à ceux de nos lecteurs qui ont bien voulu nous demander des informations à ce sujet. Le seul pied d'Olluco qui existe en Belgique est à Bruxelles, dans le jardin d'un amateur qui se propose de le faire figurer à la grande exposition, où tout le monde pourra en voir les produits. Nous ne pensons pas qu'il soit possible de s'en procurer des pieds ou des tubercules cette année, l'horticulteur qui en possède un seul exemplaire se proposant de réserver tout ce qu'il en pourra obtenir de tubercules pour la multiplication; nous croyons que l'Olluco ne sera pas dans le commerce avant l'année prochaine; les amateurs qui nous ont chargé de leur en procurer doivent donc nous tenir compte de notre bonne volonté; il y a impossibilité matérielle de les satisfaire pour le moment; ils sont priés d'attendre jusqu'en 1849.

Destruction des insectes qui attaquent les ananas. — On nous écrit pour nous demander une recette contre la multiplication des insectes qui s'attachent aux feuilles de l'ananas et entravent sa croissance. Les cultivateurs d'ananas emploient avec succès l'infusion de tabac à fumer, à la dose de 30 grammes pour un litre d'eau bouillante.

On se sert de cette infusion, non pas froide, mais tiède, à la température de la serre aux ananas, en l'étendant sur les feuilles au moyen d'une éponge fine. L'opération est assez délicate, parce que les bords des feuilles de l'ananas coupent comme des lames de rasoir; on doit les mouiller *en dessous* comme *en dessus,* deux fois par jour, matin et soir, jusqu'à ce que les insectes aient disparu.

Prix du plant de choux de Bruxelles en Angleterre. — Un horticulteur anglais, M. John Cattell, annonce au public que, la maladie des pommes de terre devant faire donner une grande extension à la culture des plantes potagères destinées à les remplacer, il tient à la disposition des personnes qui lui en feront la demande du plant de toute espèce de choux, notam-

ment de choux de Bruxelles (chou *spruyt*), au prix de 5 francs 60 centimes le mille : ce n'est pas pour rien.

Au prix où se vendent sur nos marchés les choux *spruyt* en hiver, c'est tout au plus si du produit de mille pieds de ce chou l'on pourrait obtenir 5 fr. 60 cent. Nous avons dû noter cet indice du cas particulier que font les Anglais de cet excellent produit de notre horticulture nationale.

EXPOSITION NATIONALE

DES PRODUITS DE L'AGRICULTURE ET DE L'HORTICULTURE.

La partie horticole de l'exposition, la seule dont nous ayons à nous occuper ici, a répondu à l'attente du public. Dans l'examen sommaire auquel nous allons nous livrer, nous donnerons la priorité aux légumes et aux fruits comme aux produits le plus directement utiles de l'horticulture.

En parcourant les salles consacrées aux légumes et la vaste tente dont tout un côté était rempli par les mêmes produits entassés avec une heureuse profusion, on est étonné du contraste que présentent tant de beaux légumes avec ceux qui garnissent habituellement les marchés de nos villes.

Tous les légumes du pays figuraient à l'exposition avec honneur. Le chou-fleur toutefois laissait à désirer quant à la finesse du grain et à la régularité de la forme. Cette dernière condition n'est pas, comme on pourrait le croire, indifférente pour le consommateur; plus la forme du chou-fleur est régulière, moins sa pomme contient de côtes dures et filandreuses au-dessous des fleurs. Ainsi, le jardinier qui parvient à faire acquérir à ses choux-fleurs la forme la plus régulière possible, n'a pas seulement pour but de les rendre plus agréables à la vue; il les rend réellement meilleurs.

Les choux formaient la partie la plus remarquable de la section des légumes à l'exposition. De véritables choux monstres étaient exposés par M. De Jonghe, sous les n°s 369 et 371;

chacun d'eux, l'un rouge, l'autre blanc, ne pesait pas moins de 14 à 15 kilogrammes. Le même exposant offrait à l'appréciation des amateurs un chou vert frisé, à plis très-fins, espèce nouvelle obtenue de semis, supérieure aux meilleurs choux de Milan communément cultivés.

M. Rampelbergh (de Bruxelles) avait exposé des aubergines blanches et violettes d'une belle venue; mais leur maturité aurait pu être plus complète. La tétragone figurait fraîche et appétissante dans le lot du même exposant.

Une nouveauté bien plus digne d'attention, la plus saillante peut-être de toute l'exposition, ne figurait pas parmi les légumes; elle appartenait à la première section. Nous voulons parler de l'Olluco (*Ullucus tuberosus*), de la province de Quito (Pérou), dont l'avenir intéresse au même degré l'agriculture et l'horticulture, les produits de cette plante étant également alimentaires pour l'homme et pour les animaux.

M. De Jonghe (de Bruxelles), introducteur de cette plante précieuse, s'applique à la propager *gratuitement* avec le désintéressement le plus rare. Toutes les boutures dont il peut disposer sont distribuées par lui aux exposants dans l'ordre selon lequel ils se sont fait inscrire à son domicile. Un fait semblable n'a besoin que d'être énoncé; le public l'appréciera.

Nous passons dans la salle où les fruits sont exposés; les poires en forment la partie saillante; il y en a de fort belles et du plus rare mérite, parmi lesquelles nous nous plaisons à citer le *Triomphe de Jodoigne,* de la collection de M. Bivort, de Geest-Saint-Remy, obtenu de semis par cet habile pépiniériste. Disons-le pourtant, au milieu des nouveautés méritantes, aucune ne l'emporte sur le Beurré Capiaumont, le Beurré Diel, le Beurré d'Hardempont, la poire Van Mons, aussi bonne en plein vent qu'en espalier, et la poire parfaite si justement renommée sous le nom de *Délices de Jodoigne*.

Les pommes, auxquelles la température de cette année n'a point été favorable, sont en petit nombre, mais fort belles; il y a surtout un court-pendu blanc, approchant du volume d'une

reinette de Canada, près duquel on ne pouvait passer sans l'admirer.

C'est une mauvaise plaisanterie du programme d'avoir offert des médailles pour les collections de fraises et de framboises à une époque de l'année où il ne peut y en avoir ; ces deux fruits brillaient par leur absence. Quelques groseilles, parmi lesquelles la groseille cerise, comblaient une lacune importante; elles auraient pu être plus fraîches et plus abondantes.

Parmi les raretés, nous signalons les fruits de la passiflore comestible, les noix du noyer noir d'Amérique, et un fort beau melon de Portugal. Il y avait abondance de bons et beaux raisins, surtout du Frankenthal, mais peu de nouveautés.

Avant d'aborder la partie florale de l'exposition, disons un mot du programme. Il semble avoir été rédigé par des gens totalement étrangers à l'horticulture, les mêmes probablement qui demandaient *des collections* de fraises et de framboises à la fin de septembre. En effet, le très-petit nombre des médailles d'or était offert par le programme aux concours les moins importants au point de vue de l'horticulture commerciale et professionnelle, et les médailles de vermeil étaient destinées à récompenser les lauréats dans tous les autres concours, sans distinction. Ainsi, le vainqueur du concours des palmiers (on sait que Gand en possède beaucoup et de fort beaux) recevra une médaille d'or. L'exposant qui sera jugé avoir apporté la plus riche collection de plantes nouvelles, n'aura droit qu'à une médaille de vermeil, comme le vainqueur du concours pour les Orchidées ou telle autre série de plantes fort belles assurément, mais d'une valeur horticole hors de toute proportion avec les plantes récemment introduites. Il y a, par exemple, dans la collection de M. De Jonghe telle plante jusqu'à présent inconnue dans les serres d'Europe, qui peut avoir autant d'avenir et remuer d'ici à quelques années autant de capitaux que le Camellia ; nous devons citer la *Ternstrœmeria* du Brésil, dont la fleur, de forme parfaite, remplie d'innombrables étamines, a tout autant de chances que le Camellia en avait à son début, pour

doubler et varier son coloris par la culture. Or cette plante et toute la collection sans prix à cause de sa rareté, dont elle fait partie, ne peuvent concourir que pour une médaille de vermeil.

Quant aux plantes en fleurs, *elles avaient été oubliées ;* on ne les a ajoutées qu'après coup au programme ; la plupart des horticulteurs n'ont pu se préparer ; on sait que ces choses-là ne s'improvisent pas. Nous avons dû signaler ces anomalies à l'attention des horticulteurs et à celle du gouvernement pour les expositions futures.

L'espace nous manque pour une revue détaillée des richesses florales de l'exposition. Les magnifiques palmiers, *Pandanus, Cycas,* Fougères en arbre, offraient aux connaisseurs un splendide aspect. On sait que le prix élevé de ces beaux végétaux et la difficulté de les multiplier les placent au point de vue commercial sans des conditions à part ; ils n'ont et ne peuvent avoir qu'un nombre limité d'acheteurs. Linnée les a nommés les *princes des végétaux ;* en Europe, on peut dire qu'ils sont les *végétaux des princes.*

Les Dahlias, encadrés coquettement dans la mousse, soutenaient leur renommée par une foule de nouveautés remarquables. Mais pourquoi n'avoir pas *exigé* sévèrement que chaque fleur fût accompagnée de son nom lisiblement écrit ? Le public n'est pas forcé de s'y connaître, et les plus fins connaisseurs eux-mêmes ignorent les noms des fleurs tout à fait nouvelles.

La sage lenteur que met le jury à faire connaître ses arrêts nous prive du plaisir de proclamer les vainqueurs ; nous publierons leurs noms dans notre livraison prochaine qui suivra celle-ci de près ; nous reviendrons sur les détails intéressants de la partie horticole de l'exposition.

[illegible]



Batschia canescens.

FLEUR FIGURÉE DANS CE NUMÉRO.

BATSCHIA CANESCENS.

Cette jolie plante appartient à la famille des Borraginées dont elle a les caractères botaniques trop connus pour qu'il soit nécessaire de les rappeler ici.

La *Batschia canescens*, dédiée par Michaux au botaniste allemand Batsch, est une plante herbacée qui doit son surnom au duvet blanchâtre dont elle est recouverte. Elle avait été nommée par Linnée *Anchusa virginiana ;* par Lehman, *Lithospermum canescens*, et par Muhlenberg, *Anchusa canescens*. Elle est vivace, croissant naturellement dans la Virginie, la Caroline et quelques autres parties de l'Amérique du nord ; celle dont nous donnons ici la figure, d'après le Recueil de Paxton, a été envoyée du Canada à ce botaniste en 1847. Dans son pays natal, elle semble se plaire dans les terrains secs, sableux et légers, spécialement sur le penchant des collines découvertes, à l'exposition du midi, qu'elle décore de sa floraison abondante, de mai à juillet.

La *Batschia canescens* ne se recommande pas seulement comme plante d'ornement ; elle mérite aussi une place parmi les plantes usuelles ; sa racine est recouverte d'une substance colorante qui donne un très-beau rouge cramoisi. Bien que la couleur connue et employée au Canada sous le nom de *Puccoon* soit le plus souvent tirée d'une autre plante, la *Sanguinaria canadensis*, le véritable *Puccoon* vient de la *Batschia canescens*, et il est fort supérieur à celui qu'on extrait de la *Sanguinaria canadensis*.

La culture de la *Batschia canescens* est des plus faciles ; elle n'exige presque aucun soin ; on peut s'en servir pour décorer les terrains trop stériles pour nourrir d'autres plantes d'ornement. Elle ne demande qu'un sol sec et léger, et une situation très-aérée. Elle se prête admirablement à la décoration des rocailles

dans les intervalles desquelles on peut l'associer aux *Sedum* et aux autres plantes grasses qui, comme elle, vivent plus par les feuilles que par les racines, par l'air que par la terre, et ne souffrent pas d'une sécheresse prolongée qui détruirait toute autre végétation.

CULTURE MARAICHÈRE : TENUE D'HIVER DU POTAGER.

L'abondance des produits de la culture maraîchère importe au plus haut degré à la santé des populations urbaines; conduite avec intelligence, cette culture peut offrir aux classes ouvrières dans les villes une succession d'aliments sains dont la nature rafraîchissante combat avec succès les inconvénients des professions sédentaires. Mais, pour que ce but puisse être atteint, il faut que la production des denrées du ressort de cette branche de l'horticulture soit abondante en toute saison, et qu'elle se maintienne constamment à des prix en rapport avec le taux des salaires ; car, sur dix personnes qui achètent des légumes au marché, il y en a neuf qui n'ont pour vivre que le salaire du travail de chaque jour.

Cette année, l'arrière-saison a été très-favorable à tous les produits du jardin potager; ils sont à aussi bon marché qu'il est possible de le désirer; mais combien de temps cela va-t-il durer? Quand les premiers froids de la fin de novembre commenceront à sévir, il n'y aura plus de légumes frais sur le marché qu'un peu de choux, de poireaux et de carottes ; les choux *spruyt*, les choux-fleurs et les autres légumes délicats n'y paraîtront qu'en petite quantité, à des prix inabordables pour la bourse du plus grand nombre des consommateurs. Il est donc fort important pour le jardinier prévoyant de s'occuper en ce moment de la conservation de ceux de ses produits qui peuvent augmenter de valeur pendant l'hiver, et lui procurer un bénéfice légitime à l'époque où le marché sera le moins approvisionné.

Les poireaux et les scorsonères ne gèlent pas sous le climat de la Belgique ; on peut donc ne les arracher qu'en proportion des besoins de la consommation. Toutefois, comme il peut arriver que les gelées se prolongent au point de rendre l'arrachage des scorsonères impossible à l'époque où la vente en serait le plus avantageuse, il est bon d'en enlever dès à présent une bonne partie qu'on déposera dans du sable à la cave, afin de pouvoir en disposer à volonté. Quant aux choux verts, blancs et rouges, frisés ou non frisés, le procédé de conservation le plus simple, pratiqué de temps immémorial aux environs de Paris, consiste à arracher les choux à la fin d'octobre, et à les placer, la racine en l'air, sur le lieu même où ils ont végété. En général le chou ne gèle et ne pourrit que parce que la neige fondue et l'eau des pluies pénètrent entre ses feuilles, et se convertissent en glaçons, ce qui ne se peut quand les choux ont la tête en bas. Les choux *spruyt,* qu'on ne peut protéger de la même manière, ne résistent pas à un froid de 6 à 8 degrés ; il n'est pas difficile, dans les jardins maraîchers en pleine campagne, de planter entre les rangées de choux *spruyt,* de distance en distance, des piquets soutenant des paillassons, dans la direction de l'est à l'ouest, pour les préserver de la neige chassée par le vent du nord. Ce moyen peu coûteux de préservation peut prolonger sensiblement la végétation du chou *spruyt* à l'époque de l'année où le prix de cet excellent légume est le plus élevé.

Il n'y a plus à semer dans le potager que des épinards pour fournir à la consommation pendant l'hiver ; c'est un moyen d'utiliser les planches du potager qui se dégarnissent de céleri, de choux et d'endives. Parmi les plantations du mois d'octobre, les plus importantes sont celles du fraisier et de l'asperge. Planté par une belle journée d'octobre, le fraisier reprend en quelques jours et s'attache au sol par de jeunes racines ; en cet état, il ne craint pas le mauvais temps de l'hiver. Mais si l'on tarde trop à le mettre en place, la gelée le soulève, et quoiqu'il ne meure pas toujours, il languit et ne donne presque aucun produit au printemps : c'est une année de perdue.

L'asperge se plante soit au printemps, soit en automne; la plantation d'automne, faite par un beau temps dans le courant d'octobre, offre plus de chances de succès, pourvu qu'on puisse la faire avec des griffes de deux ans; si l'on n'a que des griffes d'un an, il vaut mieux leur laisser passer l'hiver en place en les couvrant de litière sèche ou de feuilles, et ne les planter dans les fosses qu'au mois de mars de l'année prochaine.

L'opération la plus importante de toute la culture maraîchère, à la fin d'octobre, c'est de mettre le jardin potager en tenue d'hiver. A cet effet, il faut creuser entre chaque compartiment, à des distances assez rapprochées, des rigoles profondes, dans le sens de la pente du terrain, afin que les eaux des pluies et de la fonte des neiges ne puissent y séjourner. Il importe aussi beaucoup de donner aux planches du potager *avant l'hiver* le fumier qui doit activer la végétation au printemps. On l'étend sur le sol, puis au lieu de l'enterrer par un labour à plat, on le recouvre par des ados ou billons, dans le sens de la longueur des planches. La terre qui renferme le fumier est, par cette disposition, plus accessible à l'action successive des gelées et des dégels qui contribuent à l'ameublir, et lorsqu'au printemps on démolit les billons pour rétablir les planches à plat, le fumier s'y est intimement incorporé, et les légumes semés ou plantés de bonne heure en profitent beaucoup mieux que si la fumure avait été retardée jusqu'au moment de la reprise de la végétation.

Il ne faut pas oublier de labourer profondément en octobre les plates-bandes à l'exposition du midi où l'on se propose de semer à la fin de novembre des pois précoces qui passeront l'hiver en pleine terre; les pois ne viennent pas bien sur un labour récent, et ce n'est pas trop d'un mois pour bien rasseoir la terre où ils doivent être semés vers la Sainte-Catherine.

PRODUITS DU HARICOT DE SOISSONS.

Parmi les végétaux dont la culture a été conseillée par les hommes compétents, comme pouvant fournir à la consommation une somme importante de denrées alimentaires, et remplacer la pomme de terre pour la nourriture de l'homme, le haricot est le plus préconisé. Au moment où nous écrivons, l'Angleterre fait acheter sur le continent des quantités énormes de ce légume sec pour les distribuer aux malheureux Irlandais dont la récolte de pommes de terre a péri, et les sociétés d'agriculture de ce pays emploient toute leur influence pour engager les cultivateurs à substituer à la culture de la pomme de terre celle du haricot. Chez nous, le prix relativement modéré de la pomme de terre, et par-dessus tout l'habitude enracinée d'en faire la base de la nourriture, ne permettent pas de donner à la culture du haricot une très-grande extension; cette année, les haricots écossés frais ont été pour rien; ils ont même eu peine à trouver des acheteurs. Pourtant, sauf la difficulté de la vente, difficulté qui n'existe pas pour le haricot sec, il n'y a pas de culture plus productive que celle du haricot, et le climat de la Belgique lui est particulièrement favorable. Voici une expérience récente, faite avec beaucoup de soin, dans un jardin des environs de Bruxelles, sur un terrain fumé l'année dernière et qui n'a reçu cette année pour tout engrais qu'une poignée de cendres à chaque touffe de haricots.

On a mesuré exactement 150 mètres carrés de ce terrain dans lequel ont été semés des haricots de Soissons à grandes rames, quatre à chaque touffe. On a employé juste un litre de haricots pour ces semailles qui ont été faites le 20 avril. Le 10 du mois suivant, on a donné à ces haricots 400 rames pour leur servir de support; ils n'ont reçu qu'un sarclage avant la pose des rames. Le produit, exactement mesuré, a été de soixante-douze litres de haricots secs.

Au prix actuel de 25 centimes le litre, c'est un produit de

18 fr. seulement, parce que les haricots sont à très-bas prix cette année; pour peu qu'ils se relèvent à la fin de l'hiver prochain, époque ordinaire de la vente de ce légume sec, ils pourront être vendus 30 centimes le litre, soit, pour 72 litres, 21 fr. 60 c.

Si un are et demi de terrain a produit 72 litres, un hectare aurait produit 48 hectolitres, lesquels, au prix moyen de 25 fr. l'hectolitre, vaudraient 1,200 fr. Or, le produit moyen d'un hectare de pommes de terre étant, cette année, de 170 hectolitres, qu'on a pu vendre 5 fr. l'hectolitre, prix moyen, ne donne que 850 fr. Encore faut-il tenir compte de la difficulté de la conservation et des chances de destruction par la maladie pendant l'hiver, chances qui n'existent pas pour le haricot.

La culture du haricot de Soissons n'offre qu'une seule difficulté grave; c'est la nécessité de lui donner des rames qui coûtent fort cher. Au prix actuel, il n'en aurait pas coûté moins de 600 fr. par hectare; mais, comme les perches peuvent servir pendant six ans, la dépense réelle n'est que de 100 fr. par an; au bout de la sixième année, les perches sont toujours bonnes pour chauffer le four, et leur cendre a beaucoup de valeur pour la culture du haricot.

Nous ferons remarquer que, dans cette expérience, la culture a été conduite exactement comme elle aurait pu l'être en plein champ, et que la terre sur laquelle elle a été faite n'avait été fumée que l'année dernière, ayant produit divers légumes aux dépens de cette fumure. Le rendement constaté n'est donc pas celui d'une culture exceptionnelle; il est probable que dans une grande culture convenablement soignée, il pourrait aisément être dépassé.

ARTICHAUTS.

On mange peu d'artichauts en Belgique; une partie de ceux qu'on y consomme viennent de France et coûtent par conséquent fort cher. Pour ce légume comme pour une foule d'autres, on

peut affirmer que la *production* ferait naître la *consommation ;* tous ceux qui trouvent les artichauts fort de leur goût, mais d'un prix trop élevé, en mangeraient probablement s'ils leur étaient offerts à bon compte et de bonne qualité. Bien que les procédés pour la conservation des jeunes artichauts destinés à être mangés crus *à la poivrade* soient bien connus, quelques-uns de nos lecteurs ne seront sans doute pas fâchés de les retrouver ici. Le meilleur de tous consiste à lever de terre, à l'époque de l'année où nous sommes, des pieds d'artichauts dont on a sacrifié la tête principale en la cueillant avant sa complète formation, dans le but de lui faire pousser de nombreuses têtes latérales. On transporte les plantes entières avec leurs racines, dans une orangerie, s'il est possible, sinon, dans une cave saine, aérée et suffisamment éclairée. On a dû préparer, pour les recevoir, des caisses remplies de terre légère qu'on entretient modérément humide. Les artichauts transplantés s'y maintiennent en bon état, et l'on peut attendre, pour les couper et les vendre, la saison la plus rigoureuse, pendant laquelle ils seront le plus recherchés et le plus chers.

Tout fait présager un hiver rigoureux ; on doit donc dès à présent amasser, à mesure que les premières gelées blanches les font tomber, les feuilles des arbres autour des pieds d'artichauts qui passeront l'hiver en pleine terre. Mais, avant de les couvrir, une précaution des plus nécessaires, c'est d'enlever, pour les mettre en jauge au pied d'un mur à l'exposition du midi, les œilletons dont sont garnis les vieux pieds d'artichauts. Il n'est pas certain, en effet, que ceux-ci doivent survivre à l'hiver qui, dans tous les cas, en détruira toujours une partie ; les œilletons, au contraire, placés le plus près possible du pied de la muraille, découverts toutes les fois que le temps le permet, préservés à la fois des atteintes du froid et d'un excès d'humidité, ont bien plus de chances pour se trouver au printemps vivants et en bonne santé, prêts à prendre la place des défunts dans la plantation.

Nos recommandations au sujet de l'artichaut et de l'extension

à donner à sa culture s'adressent surtout aux jardiniers qui cultivent aux environs de Bruxelles ; les hôtels de la capitale, principale clientèle des marchands de comestibles et de légumes de primeur, seront, selon toute apparence, l'hiver prochain plus remplis que de coutume d'étrangers de différentes nations attirés à Bruxelles par le calme parfait qu'ils sont assurés d'y trouver ; les gastronomes de tous les pays font grand cas des artichauts pendant l'hiver ; le débit de ce produit est donc assuré.

CULTURE DES TOMATES.

S'il est un pays où les couches destinées à venir en aide à la culture maraîchère devraient être considérées comme l'indispensable auxiliaire de cette branche du jardinage, c'est assurément la Belgique. La longueur de nos hivers et la courte durée du printemps qui bien souvent manque tout à fait, de sorte qu'on passe de l'hiver à l'été par une transition subite, rendent indispensable l'emploi de moyens artificiels pour hâter la croissance des plantes qui n'ont pas le temps d'accomplir le cours entier de leur végétation depuis le moment où il ne gèle plus jusqu'à celui où les gelées recommencent.

La tomate ou pomme d'amour est dans ce cas ; beaucoup de jardiniers de profession et d'amateurs de jardinage s'abstiennent de la cultiver, dans la persuasion que le climat de la Belgique ne peut lui convenir : c'est une grande erreur. Un jardinier de Trois-Fontaines, près de Vilvorde, a obtenu cette année des tomates parfaitement mûres, par le procédé en usage aux environs de Paris ; ces tomates, d'un volume et d'une qualité remarquables, ont fait sensation sur le marché de Bruxelles ; aucun autre jardinier du rayon d'approvisionnement de la capitale n'en pouvait montrer de semblables ; nous décrirons en détail son procédé que nous avons suivi dans toutes ses phases.

Au pied d'un mur, à l'exposition du midi, une couche de fumier de cheval a été dressée dès le mois de février, et recouverte

d'un châssis vitré. Dès que le *coup de feu* de la couche a été passé, ce qui a été reconnu en y plongeant la main à diverses reprises, les graines de tomates ont été semées dans du terreau de feuilles et de vieux fumier; elles ont levé avant la fin de février; chaque fois que la température l'a permis, on leur a donné de l'air pendant le jour en ayant soin de fermer hermétiquement le châssis chaque soir, et de le couvrir d'un double paillasson, afin d'empêcher le froid d'arriver jusqu'aux jeunes tomates. A la fin de mars, le plant n'avait pas plus de 12 à 15 centimètres de haut, mais il était fort et trapu. Il eût été facile de lui faire acquérir un bien plus grand développement depuis le moment de la levée des graines; il aurait suffi pour cela de l'arroser abondamment sur la couche. C'est une faute que commettent les jardiniers peu au fait de cette culture. Convaincus que la tomate ne peut pas être repiquée trop forte, ils la contraignent à pousser trop énergiquement sous le châssis, de sorte que quand la température permet de la mettre en place à l'air libre, elle est longue, effilée, disposée à donner plus de feuilles que de fleurs. En l'arrosant avec modération et la laissant plutôt stationnaire pendant 10 à 15 jours, elle souffre peu de la transplantation, et elle commence à fleurir 15 jours ou un mois avant les tomates trop arrosées sur la couche.

Le 15 avril, le plant de tomates ainsi préparé a été repiqué au pied d'un mur à l'exposition du midi. Alors on leur a donné de fréquents arrosages avec du jus de fumier étendu d'eau, ce qui les a fait végéter avec vigueur. Dès le mois de juin, les tomates avaient 60 à 80 centimètres, et elles étaient palissées le long du mur; de plus, de courtes rames, semblables à celles qu'on emploie pour les pois nains précoces, ont été plantées en avant des tomates, dans une position inclinée. Ainsi protégées, elles ont végété avec une incroyable énergie; en juillet, elles dépassaient la hauteur d'un mètre et se couvraient de fleurs et de fruits. A mesure que le fruit du bas des tiges était formé, une taille sévère éliminait les pousses inutiles ainsi que les fleurs superflues. Dès lors, les plantes furent traitées différemment les

unes des autres. Celles dont on voulait obtenir les premiers fruits mûrs furent pincées au sommet pour arrêter la tige principale; les pousses latérales furent arrêtées de même par le pincement à mesure qu'elles se montrèrent; on supprima les arrosages, et l'on obtint ainsi en septembre des tomates mûres, de moyenne grosseur. Les autres furent taillées et pincées plus ou moins sévèrement et arrosées plus ou moins largement, afin d'en obtenir les fruits à différentes époques. Celles auxquelles on laissa prendre tout leur développement dépassèrent *deux mètres de hauteur* et se chargèrent de fruits dont la plupart ont atteint *un décimètre* de diamètre.

Au moment où nous écrivons (20 octobre), les dernières achèvent de mûrir. Quoiqu'on en ait sacrifié une grande partie pour les avoir plus belles, le produit a été considérable; on en jugera par les chiffres suivants. La ligne de tomates établie le long du mur a 50 mètres de long; les pieds y sont espacés à 50 centimètres les uns des autres; ils sont par conséquent au nombre de cent. Chaque pied a porté de six à dix tomates, en moyenne huit; on en a donc obtenu huit cents environ; quoique ce produit ne se vende pas au poids, elles ont été pesées par curiosité; on estime que quand les dernières seront enlevées, la récolte totale aura été de 70 kilogrammes.

Le jardinier ne dit pas combien il a tiré d'argent de cette récolte; il est en ce moment, pour ce genre de produit, le maître du marché; car lui seul en a à vendre, et, de l'aveu des consommateurs, elles valent celles qu'on fait venir de Paris. Le lecteur bruxellois, s'il veut en acquérir quelques-unes par curiosité, pourra facilement établir le compte de ce que le jardinier en a pu obtenir.

Une ligne de 50 mètres de long sur 60 centimètres de large équivaut à 30 mètres carrés; les tomates ont donc rendu un peu au delà de 2 kilogrammes par mètre carré. En présence de ce résultat, il n'est plus permis d'affirmer que la culture des tomates ne peut pas réussir sous le climat de Bruxelles; mais aussi il ne faut pas espérer le succès de cette culture en semant tout sim-

plement les tomates à l'air libre, quand il cesse de geler, et les abandonnant ensuite à la grâce de Dieu, sans plus s'en embarrasser que s'il s'agissait du chou de Bruxelles ou de la carotte nationale.

PLANTATION DES ARBRES A FRUITS.

Nous ne pouvons trop insister sur cette vérité que tout le monde, le producteur comme le consommateur, est intéressé à la propagation en Belgique des meilleures espèces de fruits. Nous rappelons à ceux qui vont avoir des plantations à faire ou à renouveler, combien il leur importe de se hâter d'arrêter le choix des espèces et celui des sujets, en ayant égard à toutes les circonstances locales de sol et d'exposition.

La question de la plantation des arbres à fruits au printemps ou en automne, souvent controversée par les auteurs qui ont écrit sur cette matière, et encore indécise aux yeux de bien des gens, est à nos yeux parfaitement résolue par le plus certain des maîtres, *l'expérience*. En fait, sous le climat de la Belgique, ce sont les plantations faites de bonne heure à l'arrière-saison qui réussissent le mieux. L'époque de l'arrachage et de la mise en place des jeunes arbres peut varier selon les espèces. En règle générale, on peut considérer la végétation comme suspendue quand l'arbre en pépinière a perdu ses feuilles : c'est le moment qu'il faut saisir pour la plantation ; ainsi, tous les arbres à fruits, soit à pepins, soit à noyau, qui perdent leurs feuilles à la fin d'octobre, à la suite des premières gelées blanches, doivent être plantés en novembre ; ceux dont le feuillage persiste jusqu'en novembre doivent être plantés le mois suivant. On sait que, moins l'arbre reste de temps hors de terre, entre l'arrachage et la plantation, mieux sa reprise est assurée. Nous engageons ceux de nos lecteurs qui peuvent avoir besoin de lumières spéciales sur le choix des arbres en pépinière, l'arrachage, le transport et la mise en place des jeunes sujets, à consulter la *Pomone fran-*

çaise, du comte Lelieur, et l'ouvrage ayant pour titre : *le Jardinier pratique ou Traité usuel des plantes utiles, des plantes, arbres et arbustes d'agrément*, etc. (1).

Un préjugé généralement répandu parmi beaucoup d'amateurs et même de jardiniers de profession, fait donner la préférence aux arbres à fruits à pepins greffés sur coignassier, sur ces mêmes arbres greffés sur franc, c'est-à-dire sur des sujets obtenus de semis de pepins. Il arrive quelquefois que, dans les terres à la fois très-fortes et très-riches, les arbres greffés sur franc s'emportent en bois et sont très-lents à se mettre à fruit; c'est toujours, par parenthèse, la faute de ceux qui les gouvernent; car, on ne peut trop le répéter, un arbre à fruits, quel qu'il soit, n'est jamais trop fort, la vigueur de sa végétation pouvant toujours être utilisée au profit de la production du fruit et de sa qualité. Mais, en Belgique, les neuf dixièmes des terres cultivées sont plutôt *légères* que *fortes*; or, dans les terres de cette nature, les arbres greffés sur coignassier ne donnent jamais une végétation satisfaisante, tandis que les arbres greffés sur franc sont à la fois productifs et vivaces; les jardins des environs de nos grandes villes renferment encore des milliers de vieux arbres quasi-séculaires, tous greffés sur franc, qui témoignent de cette vérité.

Les pépiniéristes savent cela parfaitement; mais comme une partie de leurs clients s'obstine à leur demander des arbres greffés sur coignassier, ils sont en quelque sorte forcés de les satisfaire. S'ils s'entendaient pour ne faire en majorité que des greffes sur franc, et pour remontrer aux acheteurs la grande supériorité des sujets de cette espèce, ils modifieraient bientôt l'opinion à cet égard; ils n'y perdraient rien, la somme de leurs ventes restant la même, et la production des bons fruits aurait beaucoup à y gagner.

---

(1) Bruxelles, librairie de Deprez-Parent. Prix : 2 fr. 50 cent.

BRUGNON A AMANDE DOUCE DE M. BARKER.

L'horticulture utile doit beaucoup à M. Barker, qui depuis près d'un demi-siècle s'applique à cultiver et à perfectionner les fruits à noyau, principalement les meilleures variétés d'abricots, de pêches et de brugnons. M. Barker est un Anglais qui, sans s'effrayer des inconvénients qu'offre pour un chrétien le séjour prolongé dans les pays musulmans, est allé se fixer jeune encore dans la vallée de l'Oronte, en Syrie, pour s'y livrer avec passion à la culture d'un verger-modèle.

Les bons fruits obtenus par les soins intelligents de M. Barker seraient depuis longtemps répandus dans les vergers d'Europe, sans l'inintelligence de la douane et du service sanitaire. Nous ne croirions pas, si nous n'en avions été témoin oculaire[1], jusqu'où va cette inintelligence.

En 1835, la peste régnait en Syrie; elle n'est jamais complétement absente de ce charmant pays, ce qui n'a point empêché M. Barker d'y vieillir. Il avait envoyé au potager de Versailles des greffes et des noyaux de diverses espèces d'abricotiers et de pêchers à amandes douces, le tout emballé le mieux possible pour en assurer l'arrivée en bon état; il avait compté sans le service de santé qui fit infuser les greffes et les noyaux dans le vinaigre chaud, et sans la douane qui, pour diverses formalités à remplir, retint ces objets ainsi traités, pendant plusieurs mois. Un seul noyau d'abricot, sans plus, arriva à sa destination encore doué, par miracle assurément, de sa faculté germinative; il donna naissance à un abricotier que nous avons vu languissant pendant quelques années dans le potager de Versailles; nous ignorons s'il a pu porter fruit avant de mourir.

Cette fois, M. Barker s'y est mieux pris; il a lui-même accompagné ses arbres : aussi sont-ils arrivés en Angleterre comme lui, en parfaite santé. Le plus remarquable, au dire des journaux d'horticulture anglais, est un brugnonier ou pêcher à fruit lisse, blanc du côté opposé à la lumière, et teinté de violet de l'autre

côté. L'Angleterre est dans l'enthousiasme au sujet de ce brugnon; on sait que, dans leur passion pour ce fruit d'ailleurs excellent quand il est bien mûr, les Anglais lui ont donné le nom de *Nectarine*, comparant son jus au nectar des dieux de l'antiquité païenne.

Le brugnon de M. Barker porte une amande parfaitement douce; ni cette amande, ni la pulpe du fruit, ni le feuillage de l'arbre qui le porte, ne recèlent la moindre trace d'acide prussique. On sait que quand les Romains transportèrent le pêcher de Perse en Italie, ses fruits amers, contenant une grande quantité d'acide prussique, étaient considérés comme un poison. Ils ne s'étaient modifiés que lentement par la culture, puisque, longtemps après, Pline le naturaliste les signalait encore comme dangereux. De nos jours, les meilleures pêches renferment toujours un peu d'acide prussique, mais pas assez pour être nuisibles; les feuilles doivent à la présence de cet acide leur saveur d'amande amère et leurs vertus médicales sédatives. Enfin, jusqu'au brugnonier de M. Barker, l'Europe ne possédait pas de variété de pêcher à fruit cotonneux ou lisse qui renfermât une amande tout à fait douce.

C'est donc à la fois une bonne acquisition pour les jardins fruitiers d'Europe au point de vue de la gastronomie, et un exemple frappant, au point de vue physiologique, du pouvoir accordé à l'intelligence humaine, de modifier à son profit les propriétés des végétaux.

Nous espérons que le nouveau brugnon-Barker ne tardera pas à être introduit en Belgique.

CULTURE DE LA GAY-LUSSACCIA.

Cette jolie plante, dédiée à l'un des princes de la science européenne, appartient à la famille des Éricacées, famille à laquelle l'horticulture européenne doit les *Epacris*, les Andromèdes, les *Kalmia*, la *Bejara*, la *Thibaudia*, et une foule d'autres,

recherchées pour l'élégance de leurs formes et le charme de leur floraison. La *Gay-Lussaccia* se recommande par diverses qualités qui lui sont propres et qui lui assurent une place dans les serres de tous les amateurs éclairés. Sa floraison est abondante, et elle vient précisément en hiver à l'époque où la moindre fleur a naturellement le plus de prix. Elle se maintient sous une petite dimension et fleurit abondamment dès son jeune âge; enfin, et c'est là son mérite principal, sa culture n'offre aucune difficulté sérieuse, moyennant quelques précautions fort simples que nous indiquerons.

La *Gay-Lussaccia* appartient à la serre tempérée. Si l'on consultait seulement son origine, on pourrait croire qu'il lui faudrait une température assez élevée en toute saison. Elle croît en effet à l'état sauvage dans l'Amérique du sud, sur les pentes des montagnes, seulement à 2 ou 3,000 pieds d'élévation. Dans cette situation, elle est exposée à l'action non interrompue des grands courants d'air qui balaient le sol des régions alpines intertropicales. Placez-la dans l'air chaud et concentré d'une serre mal ventilée, elle languit, et ses feuilles se couvrent d'insectes qui la détruisent. En général, toutes les fois que les insectes attaquent dans la serre le feuillage d'une plante, c'est que cette plante a trop chaud. La serre qui convient à la *Gay-Lussaccia* doit être parfaitement aérée pendant la saison de l'année où cette plante ne peut pas rester à l'air libre. Nous en avons vu une foule de très-beaux échantillons dans les cultures de M. De Jonghe, de Bruxelles; elles sont encore dehors en ce moment, et paraissent avoir plutôt trop chaud que trop froid.

Donnez beaucoup d'air, des arrosages modérés et une température douce dans la serre tempérée, ce sont tous les soins que réclame la *Gay-Lussaccia;* dès la fin d'avril, on peut la placer à l'air libre à demi-ombre et l'y laisser jusqu'à l'arrivée des premières gelées blanches, en ayant soin de la rentrer dès que le froid peut être à craindre, mais sans la faire passer brusquement de la température fraîche du dehors à une température trop chaude dans la serre tempérée.

Le sol qui convient à la *Gay-Lussaccia* est une terre de bruyère sableuse telle qu'on la prépare pour toute la famille des Éricacées. Le mode de culture que l'on vient d'indiquer est en effet celui qui convient le mieux à toutes les plantes de cette famille. C'est par un traitement analogue que les Anglais obtiennent de si beaux spécimens de toutes ces belles plantes dont ils possèdent de si riches collections. D'où nous pouvons déduire ce principe auquel les horticulteurs éclairés ne manquent jamais d'avoir égard, que si le tempérament d'une plante, par conséquent la manière de la cultiver, dépend en grande partie du sol et du climat de son pays natal, il dépend au moins autant du tempérament général et des habitudes de végétation de la famille à laquelle chaque plante appartient.

EXPOSITION HORTICOLE A PARIS.

Nous félicitons les horticulteurs parisiens d'avoir donné à la récente exposition des produits de l'horticulture ouverte sous les auspices de l'ancien Cercle général (aujourd'hui Société nationale d'horticulture), plus d'éclat et de solennité que le public ne semblait en attendre ; c'est contribuer à la tranquillité publique que d'y croire ; c'est concourir à faire naître la confiance que d'en montrer soi-même.

Dans la partie florale de cette exposition donnée au brillant local du jardin d'hiver des Champs-Élysées, nous n'avons à signaler aucune nouveauté qui ne soit déjà connue en Belgique. Mais nous devons appeler l'attention de nos sociétés d'horticulture sur le lot de légumes exposés par M. Masson, l'habile jardinier de la Société centrale d'horticulture de France. M. Masson a employé l'été de l'année dernière à parcourir une partie de l'Europe pour en visiter les jardins et spécialement les jardins potagers. Il en a rapporté bien des végétaux, les uns tout à fait nouveaux en France, les autres moins connus et moins répandus qu'ils ne méritent de l'être. On a vu pour la première fois à

Paris, dans le lot de légumes exposé par M. Masson, le chou-rave violet hâtif de Vienne, le chou blanc hâtif d'Allemagne et le navet de Carélie, peu différent du navet jaune de Finlande, dont l'introduction en Belgique nous paraît fort désirable, car nous ne cultivons pas de navets réellement dignes de figurer sur la table d'un gastronome. Le cuisinier qui doit préparer, par exemple, un canard aux navets, ne peut faire qu'un canard aux turneps, ce qui n'est pas du tout la même chose. La Carélie, province russe voisine de Saint-Pétersbourg, paraît posséder une variété de vrais navets jaunes, rivaux de ceux de Finlande, qui n'ont rien de commun avec cette racine fourragère que nous consommons faute d'autre, sous le nom de navet, au détriment de notre bétail. On cite encore, parmi les nouveautés méritantes exposées par M. Masson, une oseille d'Espagne, dont les feuilles, longues de 70 centimètres, n'ont pas moins de 45 centimètres de large : ce sont presque les dimensions des feuilles du bananier.

Ces produits recommandables prouvent deux choses : l'utilité des voyages d'exploration confiés à des observateurs éclairés, et la nécessité des jardins d'essai cultivés aux frais et sous l'influence directe des sociétés d'horticulture. Celui que cultive M. Masson, pour le compte de la Société centrale, n'est certes pas bien étendu, et les ressources dont il dispose pour le cultiver sont très-bornées. Mais il sait suppléer à l'exiguïté de ses moyens d'action par l'étendue de son zèle et surtout par son talent du premier ordre. Tel qu'il est, entre de telles mains, le jardin de la Société centrale suffit pour qu'il n'y ait en France et en Europe aucun légume de quelque valeur qui ne vienne s'y multiplier pour de là se répandre dans le reste de la France. C'est ce qui vient d'arriver pour un excellent haricot, cultivé de tout temps dans la Franche-Comté sous le nom de *haricot-beurre*, et en Bretagne sous le nom de *haricot de savon*, mais inconnu jusqu'ici dans le jardinage parisien.

Parmi les curiosités de l'exposition de la Société nationale, on a surtout remarqué un raisin moitié noir, moitié blanc, sur

la même grappe, et un fraisier greffé sur un églantier. Ces deux bizarreries étaient exposées par M. Coquillard, jardinier de M. de Rotschild.

ZAUSCHNERIA CALIFORNICA.

Ce bel arbuste, qui a fleuri au mois d'août dernier dans le jardin de la Société d'horticulture de Londres, a été obtenu de semences expédiées par le botaniste anglais Hartweg, qui les avait récoltées aux environs de Santa-Cruz, en Californie ; ces graines étaient arrivées au jardin de la Société en mai 1847.

La *Zauschneria californica* est appelée, selon l'opinion de M. Paxton, à prendre rang parmi les belles plantes d'ornement ; ce botaniste ne doute pas qu'on ne la rencontre d'ici à quelques années dans tous les jardins bien tenus. Un autre botaniste, M. Lindley, n'augure pas moins bien de l'avenir de cette plante qui forme un buisson vivace d'environ un mètre de haut, fort touffu, bien garni de feuilles ovales sessiles, offrant une certaine ressemblance avec l'aspect d'une *Gaura*. Tous les rameaux émettent, des aisselles des feuilles de leur partie supérieure, une fleur dirigée horizontalement, du rouge écarlate le plus vif, de 3 à 4 centimètres de long. Le port de la fleur se rapproche assez de celui d'un *Fuchsia*. Les pétales sont élégamment découpés en cœur ; les étamines au nombre de huit, soutenues par des filets pourpres, dépassent la longueur de la corolle, comme dans les *Fuchsia;* le pistil se termine par un stigmate à quatre lobes.

La plante végète vigoureusement dans une bonne terre de jardin ; elle se multiplie de bouture avec une grande facilité. Les graines semées en mai donnent naissance à de jeunes plantes qui commencent à fleurir en septembre.

La *Zauschneria californica* est encore trop nouvellement introduite en Europe pour avoir dit son dernier mot ; les horticulteurs de la Grande-Bretagne la croient destinée à rivaliser avec le *Fuchsia*.

AMHERSTIA NOBILIS.

Quoique la beauté soit affaire de goût, il y a cependant des plantes tellement supérieures au reste de la nature végétale, que tout le monde est forcé d'admettre cette supériorité. Les botanistes modernes accordent la palme de la beauté, tant pour le feuillage que pour la floraison, à un arbre de la famille des légumineuses, qui croît spontanément dans le pays des Birmans. Cet arbre a été dédié à lord Amherst; c'est dans son pays natal un arbre sacré qu'on plante autour des temples, et dont la fleur est employée comme un ornement indispensable dans certaines cérémonies religieuses, ce qui n'est déjà pas de si mauvais goût pour des prêtres païens.

Nous n'avons jamais eu la satisfaction de voir l'*Amherstia nobilis* en fleur; mais nous en avons vu entre les mains de M. Poiteau, le vénérable doyen des horticulteurs et botanistes de France, un fort beau dessin fait d'après nature, par un voyageur botaniste, à Martaban. La fleur, qui a la forme papilionacée, est jaune et rouge feu, avec des bandes de pourpre; elle est en grappes retombantes qui n'ont pas moins d'un mètre de long; les feuilles, disposées comme celles du *Phœnix dactylifera,* ont les folioles plus courtes; elles dépassent en élégance celles des plus beaux palmiers.

On annonce comme une grande nouvelle horticole la présence dans une serre d'Angleterre d'un pied d'*Amherstia nobilis* déjà fort et disposé à fleurir. Ce pied végète dans les serres de M. Laurence, à Ealing-Park. Lorsqu'il a été reçu en 1847, il avait environ 40 centimètres de haut; il a en ce moment plus de 2 mètres au-dessus de la terre du pot qui le contient; il a déjà été dépoté deux fois; son pot actuel a 60 centimètres de profondeur et 1 mètre de diamètre; on lui a donné une bonne terre forte, coupée avec de la terre de bruyère fibreuse. Comme on sait que l'*Amherstia nobilis* croît dans son pays natal au bord des eaux, on l'arrose largement. La multiplication de bouture

a réussi dans la serre tempérée, avec des pousses dont le bois n'était qu'à demi formé. Il y a donc lieu d'espérer que nous verrons un jour fleurir en Belgique dans nos serres l'arbre auquel a été décerné le prix de la beauté, et qui l'emporte à cet égard sur tout le reste de la nature végétale.

ALSTRÆMERIA NOUVELLE DU BRÉSIL.

Parmi les amateurs d'horticulture, comme dans toutes les classes de la société, il y a plus de petites bourses que de grandes. C'est donc toujours avec plaisir que nous annonçons l'apparition dans le monde horticole d'une plante nouvelle joignant à ses autres mérites celui d'appartenir à la pleine terre sous le climat de la Belgique, et d'être par conséquent à la portée des amateurs à qui leur situation interdit le luxe d'une serre.

La nouvelle *Alstrœmeria* du Brésil que nous annonçons est précisément dans ce cas. Ses caractères botaniques sont ceux du genre; on sait que M. Van Houtte (de Gand) a introduit les premières *Alstrœmeria* du Chili; l'espèce de celle-ci est encore indéterminée. Sa tige, élancée et lisse comme celle d'une Liliacée, se termine par une collerette du sein de laquelle partent des fleurs nombreuses d'un jaune feu ponctuées de noir à l'intérieur; chacune d'elles individuellement représente un Lys orangé en miniature, de l'effet le plus gracieux.

Cette jolie plante, semée en novembre dans la serre tempérée, avait déjà formé en janvier des tubercules robustes et des plantes disposées à fleurir. Mise en pleine terre dès les premiers beaux jours du printemps, dans une terre de jardin mêlée de terreau de feuilles, elle n'a pas cessé d'y fleurir abondamment; au moment où nous écrivons (20 octobre), elle est encore en pleine fleur. Elle fleurissait déjà moins de huit mois après que les graines avaient été confiées à la terre. On peut donc la considérer comme acquise à la pleine terre au même titre que les autres plantes d'ornement dont on retire de terre

les tubercules à l'entrée de l'hiver pour les remettre en place dans le parterre après les premiers froids; il est même probable que ses tubercules passeront très-bien l'hiver en terre, moyennant une couverture de feuilles ou de litière sèche.

Cette nouvelle *Alstrœmeria*, dont nous avons suivi la végétation dans le jardin de M. De Jonghe (de Bruxelles), nous a paru tout à fait rustique; elle n'exige aucuns soins particuliers de culture, et semble se contenter parfaitement des conditions ordinaires dans lesquelles croissent et fleurissent nos plantes d'ornement de pleine terre les plus communes.

LOBELIA THAPSOIDES.

Le mérite si varié des charmantes plantes dont se compose le genre *Lobelia* est trop généralement apprécié pour qu'il semble nécessaire d'en faire l'éloge; il n'est personne parmi ceux qui s'occupent tant soit peu d'horticulture, qui ne connaisse et qui n'aime les jolies fleurs des *Lobelia*, depuis les fleurs bleues si délicates de la *L. de Surinam*, jusqu'aux fleurs cramoisies de la *L. cardinalis*, dont l'œil a peine à soutenir l'éclat. L'Europe n'avait jusqu'à présent admiré que sur parole la plus belle des *Lobelia*, celle que Decandolle dans son enthousiasme avait surnommée *Lobelia princeps*. Dans son pays natal, la *L. thapsoides*, aux environs de Pétropolis, dans la province de Saint-Paul au Brésil, s'élève sur le bord des ruisseaux à plusieurs mètres de hauteur; la sommité chargée de fleurs est longue à elle seule de plus d'un mètre. On ne peut, dit-on, comparer l'abondance et la disposition de ses fleurs qu'à celles de la Campanule pyramidale. Après avoir longtemps étalé son épi gigantesque de couleur violette, la même tige, au moyen de pousses latérales nombreuses, reforme un nouveau bouquet de fleurs dont la durée égale celle de la première floraison.

La *Lobelia thapsoides*, obtenue de graines envoyées du Brésil, va fleurir pour la première fois en Belgique dans les serres de

M. De Jonghe. La vigueur de cette plante, dont la tige à sa base a près d'un décimètre de circonférence, a quelque chose de saisissant. Ses feuilles nombreuses et symétriques rappellent la forme de celles des Nicotianes. Placée dans un très-grand pot rempli de terre très-substantielle et fréquemment arrosée, elle y semble désirer encore plus d'espace et de nourriture; c'est un des plus beaux spécimens qu'on puisse voir de la puissante végétation des régions tropicales. L'époque de sa floraison, qui, vu le nombre prodigieux de fleurs (300 à 400) dont se compose l'épi principal, doit se prolonger jusqu'en hiver, rend cette *Lobelia* précieuse pour l'ornement de la serre froide où elle paraît se très-bien porter en société des *Fuchsia* et des *Camellia.*

On remarque déjà, sur les pieds les plus forts, de jeunes pousses nombreuses qui probablement deviendront à leur tour des tiges florales. Tout annonce donc que la plante, bien cultivée, se comportera dans les serres d'Europe comme au Brésil, et restera digne de son surnom de *Lobelia princeps.*

LAGERSTRÆMIA INDICA.

Il y a des arbustes d'un grand mérite, qui, comme bien des gens de talent dans ce monde, attendent leur tour pour faire fortune. Le *Lagerstrœmia indica* est dans ce cas. C'est un arbuste d'orangerie ou de serre froide dont la multiplication et la culture ne sont ni plus ni moins difficiles que celle du grenadier ou de tout autre arbuste d'orangerie. L'élégance et la durée de sa floraison auraient dû lui assurer depuis longtemps une vogue qu'il n'a jamais eue, bien que tous ceux qui le connaissent soient prêts à convenir que c'est en effet un charmant arbuste ; mais on ne le rencontre presque nulle part. Il en est ainsi d'une foule d'autres plantes, les unes anciennes et oubliées, les autres nouvellement introduites et injustement délaissées ; nous regardons comme un devoir d'en rafraîchir la mémoire aux amis de l'horticulture.

PLANTES NOUVELLES OU PEU CONNUES.

Myanthus, species nova, de la province de Minas au Brésil.— Orchidée très-remarquable, voisine du genre *Catasetum*. Fleurs nombreuses, retombantes, fond jaune ponctué de brun violacé; taches si rapprochées que la couleur du fond se distingue à peine. Floraison riche et prolongée.

Myanthus fimbriatus. — Cette espèce, non moins belle que la précédente, a attiré l'attention des connaisseurs à la grande exposition nationale de septembre; elle y paraissait en fleur pour la première fois.

Oncidium, species nova, de la forêt de Villa-Franca, province de Saint-Paul (Brésil). — Ses fleurs, d'un beau jaune d'or, sont remarquables par le développement du labelle qui semble constituer à lui seul toute la corolle.

Crinum scabrum?... — Nous ne pouvons garantir avec certitude le nom spécifique de ce beau *Crinum* qui fleurit en ce moment pour la première fois en Europe dans les serres de M. De Jonghe (de Bruxelles). Les hampes portent des bouquets de fleurs dont les divisions fond blanc sont marquées d'une longue bande pourpre. Chaque fleur dépasse en grandeur les plus grandes Amaryllis dont elle rappelle la forme élégante. L'un des plus forts pieds a déjà donné un bouquet de seize fleurs; il en a un autre de treize fleurs, toutes épanouies du plus grand effet. La bulbe, semblable à celle des *Scilles* et des *Agapanthus,* est épiphyte dans son pays natal : c'est une des plus belles nouveautés du moment.

Griffinia Libonia.—Cette plante élégante se couvre, sous de petites dimensions, d'une profusion de fleurs fond blanc avec une tache lilas à chaque division, qui rappelle, avec un peu moins de velouté cependant, la belle *Torenia asiatica* de l'Inde orientale. La *G. Libonia* est dédiée à M. Libon, explorateur botaniste qui l'a envoyée du Brésil à la maison De Jonghe, pour le compte de laquelle il parcourt les solitudes encore inconnues de l'Amérique du sud.

Psydium Roddii. — Les amateurs de raretés gastronomiques peuvent voir et même goûter (car ils touchent à leur maturité) les fruits de cet arbuste du Brésil dans les serres de M. De Jonghe. C'est avec ce fruit qu'on prépare à Rio-Janeiro des confitures qui passent pour les plus délicieuses du monde.

DES EXPLORATEURS BOTANISTES.

Tandis qu'une commission spéciale s'occupe de recueillir des renseignements sur les hommes qui, par leurs services rendus au pays, soit dans l'agriculture, soit dans l'horticulture, ont pu mériter une part des récompenses qui vont être distribuées à l'occasion de l'exposition nationale, tandis que tant de cœurs battent de crainte et d'espérance, et que tant de prétentions plus ou moins fondées sont soulevées dans le monde des agriculteurs et des horticulteurs, nous croyons opportun d'élever la voix en faveur du petit nombre de hardis explorateurs qui vont, le plus souvent au péril de leur vie, parcourir les régions lointaines que n'a encore foulées le pied d'aucun Européen, et expédier de là à la Belgique une foule de plantes d'ornement que nos habiles horticulteurs sauront ensuite multiplier et répandre dans le reste de l'Europe, en procurant ainsi tout à la fois au pays *honneur* et *profit.*

Il faut en effet un rare dévouement à la cause de la botanique et de l'horticulture, pour aller affronter les difficultés de toute nature et les périls sans cesse renaissants qui assiégent le voyageur dans les contrées inexplorées de l'ancien et du nouveau monde ; la patrie ne doit point oublier dans ses fêtes et dans la distribution de ses récompenses, ceux de ses enfants qui servent ainsi loin d'elle avec intrépidité la science de la botanique en même temps que l'horticulture.

Les grandes maisons anglaises qui pratiquent en grand la multiplication et le commerce des plantes rares d'ornement, ont les premières pris à leur service des botanistes chargés d'aller,

pour leur compte et à leurs frais, explorer les solitudes des deux continents. Plusieurs de nos grands établissements du même genre ont aussi en ce moment des voyageurs botanistes occupés à rechercher, pour les leur adresser, les plantes les plus précieuses des pays inconnus aux Européens, et à enrichir ainsi la flore des serres et des jardins d'Europe. Sans doute le gouvernement, dans la solennité qui doit couronner dignement nos fêtes de l'agriculture et de l'horticulture, n'aura perdu de vue ni ces hardis explorateurs, ni ceux qui hasardent une partie de leur fortune pour faire les frais de leurs courses aventureuses.

EMPLOI DU THERMOSIPHON.

Nous ne saurions trop recommander aux jardiniers qui s'occupent de cultures forcées de préférer, pour toute sorte de primeurs, la chaleur du thermosiphon à celle du fumier. Le thermosiphon, ou appareil de chauffage à l'eau chaude, a éprouvé à son origine les obstacles qui s'opposent à tout ce qui est nouveau; il a eu de la peine à faire son chemin, et ses avantages ont été vivement contestés; mais aujourd'hui, dans l'état actuel de l'horticulture, ils ne peuvent plus l'être sérieusement. Il est déjà presque seul en possession de chauffer les serres; il tend à remplacer, dans la culture des primeurs, cette partie du fumier qui sert uniquement à produire de la chaleur. On comprend en effet combien la température provenant de la fermentation du fumier est inégale lorsqu'on la compare à celle que produit un appareil où l'eau, amenée à la température de l'ébullition, s'y maintient sans pouvoir dépasser un maximum connu tant qu'on entretient le feu, et où la chaleur se conserve encore longtemps après que le feu est éteint, l'eau renfermée dans l'appareil ne cédant que très-lentement sa chaleur aux corps environnants.

Avec un thermosiphon du prix de 200 à 250 francs, y compris le fourneau et les tuyaux, on peut faire passer des tubes à circulation d'eau chaude à travers deux rangs de couches d'un

mètre 20 centimètres de large sur 40 mètres de long. Il est vrai que peu de jardiniers, parmi ceux qui cultivent des primeurs aux environs de nos grandes villes, ont une pareille surface de couches à chauffer. Ils pensent que les primeurs ne paieraient pas la mise dehors du faible capital à débourser pour se mettre en mesure de les produire. Ils en jugent par le commerce de ces mêmes primeurs chez les marchands de comestibles de Bruxelles; ils voient ces denrées d'un prix très-élevé rester quelquefois pour compte du marchand, faute d'acheteurs; cela n'arrive pas souvent, mais enfin il y en a des exemples. Ils ne voient pas que c'est précisément le prix excessif des primeurs qui en empêche le débit, et que, produites à un prix modéré, elles deviendraient l'objet d'un commerce très-lucratif.

Ainsi, avec un thermosiphon de 200 à 250 francs, consommant très-peu de chauffage, on peut forcer tout l'hiver, en commençant dès à présent, des pois et des asperges. Ce dernier produit, si convenable aux estomacs fatigués et aux convalescents, serait ordonné fréquemment en hiver par les médecins, s'il se maintenait à des prix abordables; et rien n'est plus facile pour le jardinier qui connaît les ressources de sa profession, et qui a les moyens de faire à ses cultures forcées les avances qu'elles exigent. Mais nous n'avons en Belgique d'horticulteurs aisés ou riches que ceux qui s'occupent exclusivement des plantes d'ornement; les autres sont ou trop peu éclairés, ou trop gênés pour suivre nos conseils. Nous appelons l'attention des horticulteurs aisés sur cette branche de production qui est toute à organiser; la Belgique, mieux qu'aucun pays de l'Europe, en possède tous les éléments.

CULTURE DES PORTE-GRAINES.

Les jeunes jardiniers, qui ne peuvent joindre à l'activité de leur âge l'expérience des anciens, n'accordent en général qu'une attention médiocre aux plantes potagères destinées à la produc-

tion des graines. S'agit-il de laitues ? on prend au hasard la première venue d'entre celles qui ne veulent pas pommer; on la laisse fleurir comme il plaît à Dieu, puis la graine, mûre ou non, est récoltée et mise à part pour l'année suivante. S'agit-il de graines d'oignons ou de poireaux? il est de règle chez beaucoup de jardiniers de réserver pour cet usage les plantes défectueuses dont on ne saurait se défaire.

Qu'en résulte-t-il? Que la graine, imparfaitement ou inégalement mûre, provenant de plantes de rebut de chaque espèce, lève mal ou ne lève pas du tout, et que les plantes qui en proviennent dégénèrent au point de n'être plus dignes de figurer sur les marchés.

Le jardinier expérimenté, qui sait que l'hérédité des qualités et des défauts existe jusqu'à un certain point chez les plantes comme chez les animaux, s'y prend longtemps d'avance pour être certain d'avoir toujours les plus parfaites de chaque espèce. Au moment où nous écrivons, il met à part, dans du sable frais à la cave, les plus belles d'entre ses carottes, choisies avec un soin minutieux parmi toute sa provision. Pour l'espèce précoce connue sous le nom de *Toupie de Hollande,* il prend celle dont l'extrémité inférieure, parfaitement obtuse, ne présente pas d'apparence de filament terminal. De temps en temps, pendant l'hiver, il les visitera pour s'assurer qu'elles restent saines et retrancher celles qui pourraient avoir subi un commencement d'altération. Pour les oignons, les plus grands et les mieux formés de chaque variété, pris parmi ceux qui après la récolte se sont le mieux séchés sans montrer aucune tendance à pousser prématurément, sont réservés pour porter graines. Lcs pois, fèves, haricots sont triés grain à grain, de manière à n'avoir à semer au printemps que ce qu'il y a de mieux dans chaque espèce.

Notez soigneusement que toutes ces précautions sont continuées deux années de suite. Ainsi, la graine provenant, par exemple, des plus beaux oignons de la récolte de cette année, ne servira pas pour les semailles de l'année prochaine; seulement, le vieux jardinier donnera des soins particuliers et le

meilleur terreau dont il pourra disposer aux oignons obtenus de semis de la graine récoltée cette année. Il en aura ainsi de très-beaux en 1849, et il choisira ses porte-graines définitifs parmi l'élite de sa récolte.

De même, les carottes choisies et conservées l'hiver prochain ne seront encore pour le jardinier expérimenté que des porte-graines provisoires. Après avoir choisi dans les graines de ses carottes celles qui offriront les caractères les plus parfaits, il sèmera ces graines dans son meilleur terrain le mieux fumé; il en obtiendra les types les plus parfaits de chaque variété; ce seront les porte-graines définitifs. Ainsi, en règle générale, si l'on veut avoir des graines qui réunissent au plus haut degré toutes les qualités désirables, il faut employer deux ans à les préparer au moyen de deux générations de plantes potagères améliorées par la culture la mieux entendue possible. C'est ce qu'on nomme, en Lorraine et aux environs de Paris où cette méthode est mise constamment en pratique, le système de la *double échelle* dont peut-être beaucoup de nos lecteurs trouveront ici l'indication pour la première fois. Dans la pratique, il n'y a perte de temps que pour la première année. Dès la seconde, la rotation étant établie, on a à récolter des graines provenant de plantes améliorées de la seconde génération : c'est la clef de tout le système. On n'a pas d'idée, à moins de l'avoir vérifié par expérience, du degré d'influence que peut exercer sur tous les produits du potager la perfection de la graine. Au risque de nous répéter, nous reviendrons souvent sur cette matière de première importance dans la culture maraîchère. La beauté et l'excellence des produits, à égalité de frais et de soins de culture, sera toujours du côté des plantes provenant de graines d'élite, telles qu'on est sûr de les avoir en les préparant pendant deux ans par la double échelle.

ALBUM DE POMOLOGIE, *par* M. Bivort.

Rien n'est plus contrariant, pour celui qui soigne avec prédilection un arbre dont il attend les premiers fruits, que de trouver, lorsque l'arbre commence à produire, toute autre chose que ce qu'il avait espéré. Cette déception est plus fréquente qu'on ne pense, sans qu'on puisse précisément en accuser les pépiniéristes. Vous demandez un fruit sous le nom que vous lui connaissez; mais la nomenclature est si mal établie, que le pépiniériste, en croyant vous envoyer ce que vous avez demandé, vous expédie bien souvent tout le contraire. Si quelque chose peut empêcher les erreurs de ce genre, c'est assurément la publication d'un *Album de Pomologie* où les meilleures espèces de fruits se trouvent non-seulement décrites, mais encore figurées avec une scrupuleuse exactitude. L'*Album de Pomologie* de M. Bivort, également répandu entre les mains des pépiniéristes et des amateurs, rend aux derniers le service de leur faire connaître les fruits nouveaux d'un véritable mérite; il les met à même de distinguer ceux d'entre ces fruits qu'ils peuvent posséder sous des noms différents, et il permet au pépiniériste d'être toujours certain de livrer à ses clients les espèces qui lui sont demandées.

L'auteur apporte un soin tout particulier à décrire les caractères distinctifs de chaque fruit, et ceux de l'arbre qui le porte; on trouve, dans les notices courtes mais substantielles qui accompagnent chaque figure, des renseignements très-exacts sur la couleur du bois, la forme particulière des boutons à fruits, et le mode de taille qui convient le mieux à chaque espèce, avec l'indication de celles qui sont plus productives en espalier, ou qui veulent être conduites en pyramides.

Le succès de l'*Album* de M. Bivort prouve que le public a su en apprécier l'utilité. Le congrès agricole, sur les conclusions de M. Van Parys, rapporteur de la quatrième section, a émis le vœu que la nomenclature des fruits pût être fixée avec le concours de tous les hommes compétents; en attendant que ce grand travail soit exécuté, si jamais il doit l'être, l'*Album de Pomologie*

de M. Bivort est le guide le plus certain que puissent prendre tous ceux qui ont des arbres à fruits à vendre ou à acheter, et qui désirent être tenus au courant des meilleures espèces mises chaque année dans le commerce.

EXPOSITION

De la Société d'Agriculture, d'Horticulture et de Botanique de Courtray.

On nous écrit de Courtray, sous la date du 27 octobre 1848 :

« Nous avons été visiter l'exposition de produits agricoles et de fruits ouverte à l'hôtel de ville par la Société d'agriculture, d'horticulture et de botanique de l'arrondissement, et nous avons été émerveillés de la beauté et de la quantité des objets exposés. A aucune exposition, pas même à celle de Bruxelles, encore moins à la dernière exposition de Tournay, nous n'avons vu de collection de fruits de dessert de tout genre qui puisse être comparée à celle envoyée par M. Goethals-Delevingne et qui a obtenu la médaille de vermeil. — La collection exposée par M. le chevalier de Béthune, qui partout ailleurs aurait figuré au premier rang, n'a obtenu ici que le second prix.

» M. le comte de Montblanc a envoyé un contingent de poires ne comprenant pas moins de vingt variétés, admirables de beauté. On peut affirmer, sans crainte d'être démenti, que nulle exposition de fruits n'aura présenté un aussi grand nombre de variétés, et des produits aussi rares et aussi magnifiques ; car à côté des collections que nous venons de mentionner s'étale celle de M. l'échevin Reynaert-Beernaert, qui, ayant remporté pendant deux années consécutives le premier prix, avait refusé de concourir cette année. — Cette collection est tout ce qu'il y a de plus beau, de plus rare et de plus complet.

» Le prix du froment et celui des fèves ont été décernés à M. Vercruysse-Bracq, qui s'occupe avec beaucoup de succès d'agriculture et qui a vu ses produits couronnés aux concours de Wareghem et de Bruxelles. — Le même agronome a obtenu

la médaille d'argent pour la plante fourragère nouvelle (phléole) originaire de Russie, qu'on nomme ici vulgairement *Lammersteêrt*.

» La culture en grand de ce fourrage, telle que M. Vercruysse-Bracq la pratique, offre des avantages immenses pour la nourriture du bétail et des chevaux; elle réussit parfaitement dans les terres légères et sablonneuses, comme les sapinières dérodées, etc., ce qui est d'un très-grand intérêt dans un moment où l'on s'occupe généralement de défrichements.

» M. Devriesere a obtenu le prix pour le seigle et celui pour l'avoine. — Quarante-quatre nouvelles variétés de pommes de terre, la plupart obtenues de semis, exposées par M. Reynaert-Beernaert, ont également obtenu une médaille.

» Mais ce qui excite surtout l'admiration des nombreux visiteurs du salon, c'est la collection de légumes envoyée par le sieur Notte, jardinier de M. le chevalier de Béthune; rien n'y manque, depuis le potiron jusqu'au champignon, depuis les choux jusqu'aux échalotes : tout est prodigieux de grosseur et de beauté.

» Nous ne pouvons omettre de parler des monstrueuses betteraves exposées par M. Vercruysse-Bracq, et des beaux raisins de M. Vandenpeêreboom-Delacroix. — Le beurre exposé par M. Devriesere a obtenu une mention honorable.

» La Société d'agriculture, qui à peine instituée depuis deux ans en est déjà à sa neuvième exposition, mérite à tous égards des encouragements du gouvernement; les plus grands éloges sont dus à ses membres, qui s'occupent avec tant de zèle des progrès de l'industrie agricole. — Les récompenses que la Société distribue, en excitant l'émulation, exerceront sans aucun doute la plus heureuse influence sur l'agriculture et l'horticulture dans notre arrondissement. — Il est regrettable que les ressources de la Société, qui se bornent, croyons-nous, à une cotisation volontaire de ses membres, ne lui permettent pas d'augmenter le nombre des prix. Les subsides du gouvernement opéreraient ici le plus grand bien et seraient féconds en résultats heureux. »

BIBLIOGRAPHIE.

LE FUCHSIA, SON HISTOIRE ET SA CULTURE,

Par M. Félix Porcher, *deuxième édition.*

Si vous n'êtes point amateur de *Fuchsia,* lisez le livre de M. F. Porcher, et vous serez forcé de le devenir. Ce n'est point un de ces livres comme en font à coups de ciseau, en taillant à tort et à travers dans d'autres livres, tant d'horticulteurs de cabinet; c'est l'œuvre consciencieuse d'un praticien éclairé, qu'on peut prendre pour guide en toute confiance, car il connaît à fond le sujet qu'il traite, et vous n'avez pas, pour la culture du *Fuchsia*, de meilleurs conseils à suivre que les siens.

Après avoir satisfait le lecteur par un exposé simple et lucide de l'histoire du *Fuchsia,* l'auteur entre dans les détails de la culture de cette plante d'élite et il aplanit si bien la route aux amateurs novices, qu'ils y peuvent marcher à sa suite sans hésitation. On voit dans ce traité quel parti il est donné à l'homme de tirer du règne végétal, et à quel point il dépend du travail humain d'ajouter un charme nouveau aux œuvres les plus gracieuses de la création.

La monographie du *Fuchsia* forme une partie importante de l'ouvrage; l'auteur guide ensuite le lecteur à travers le dédale d'une nomenclature compliquée qui devient claire grâce à ses explications et à la sûreté de sa méthode.

L'espace nous manque pour donner une idée juste du mérite de ces pages si bien remplies; l'ouvrage, parvenu à sa seconde édition, montre assez par cela seul que le public l'a su dignement apprécier.

L'horticulture ferait de rapides progrès si, comme M. Porcher, tous ceux qui possèdent des connaissances spéciales et approfondies se faisaient un devoir de dérober à leurs travaux pratiques quelques instants pour publier des traités analogues à celui dont nous rendons compte, et faire profiter le public horticole de leur savoir et de leur expérience.

De Jonghe, *horticulteur.*



Stylidium scandens

PLANTE FIGURÉE DANS CE NUMÉRO.

STYLIDIUM GRIMPANT.

Le genre *Stylidium,* appartenant à la famille des Stylidiacées, est compris tout entier dans la flore de l'Australie. Les botanistes en connaissent une trentaine d'espèces de la Nouvelle-Hollande et de la terre de Van Diémen.

Caractères génériques.— Calice bilabié ; corolle irrégulière ; les cinq segments du labelle inégaux, petits, contournés en dedans ; anthères à deux loges ; stigmate obtus, entier ; capsule à deux loges.

Caractères spécifiques.—Racine vivace ; tige de 40 à 45 centimètres, glabre, rameuse ; feuilles linéaires, canaliculées, contournées en vrilles à leur extrémité ; bractées vertes, comprimées ; fleurs en corymbes redressés ; colonne terminale irritable.

La couleur dominante dans les *Stylidium* est le rose, comme dans le *S. scandens* dont on doit l'introduction au colonel Lindsey, qui en envoya des graines à lord Blantyre. En Europe, le *S. scandens* appartient à la serre froide ; il croît naturellement dans des plaines découvertes dont le sol sablonneux est imprégné d'humidité.

Sa culture n'offre aucune difficulté ; il réclame une terre légère, des arrosages fréquents et un simple abri contre la gelée en hiver ; il fleurit facilement et avec profusion.

CHOU SPRUYT DE BRUXELLES.

Ce n'est pas sans motif que le chou *spruyt* est connu en Europe sous le nom de *chou de Bruxelles.* Des expériences multipliées démontrent que le sol des environs de Bruxelles est effectivement l'unique coin de terre sur lequel cette excellente variété de chou se conserve sans dégénérer. La graine, prise à

Bruxelles sur les pieds les plus francs d'espèce et semée à Bruges l'année dernière, a donné du plant très-vigoureux qui produit en ce moment des *spruyt* en abondance; mais ils n'ont ni la contexture compacte, ni la saveur délicate et recherchée du véritable chou de Bruxelles. Le même fait se vérifie tous les ans sur du plant provenant de graines envoyées directement de la France sur divers points de la Belgique et des pays étrangers. Il n'y a pas jusqu'à présent d'autre moyen d'avoir le véritable *spruyt* dans toute sa perfection hors de Bruxelles que d'en faire venir, non pas la graine, mais le plant, ce qui du reste ne présente aucune difficulté sérieuse. Un horticulteur de Bruxelles en a expédié au printemps dernier des quantités considérables à Angers et à Bordeaux; on sait que la ligne du chemin de fer de Paris à Bordeaux est à peine à moitié de sa longueur, puisqu'elle ne dépasse pas Châteauroux. Néanmoins, le plant est arrivé en très-bon état, à peu de frais, et l'on écrit que les produits, qui sont en ce moment en pleine récolte, réunissent toutes les qualités désirables.

Les jardiniers de profession, qui ont récolté au delà de leur provision de graine de chou de Bruxelles, feront une très-bonne opération s'ils en réservent une partie pour la semer au printemps prochain et vendre le plant dont ils trouveront le placement très-aisément en Angleterre, en Allemagne et en France, où le chou de Bruxelles est de plus en plus apprécié et recherché. Pour qu'il arrive en bon état, il faut l'expédier plutôt fort que faible, par paquets de 50 à 100, en garnissant les racines de terre forte bien humectée et les emballant soigneusement dans des paniers remplis d'herbe fraîche.

POIS PRÉCOCES.

Il y aurait toute une étude à faire sur les pois de printemps cultivés en Belgique. Il n'y a pour ainsi dire pas de jardinier qui n'en possède une variété ou sous-variété à laquelle il attribue

une grande supériorité sur toutes les autres au triple point de vue de la précocité, de la fertilité et de la saveur. Nous en avons en ce moment trois variétés dont chacune, à en croire les amateurs qui ont l'obligeance de nous les communiquer, n'a pas de rivale en Belgique, en Hollande, en France et en Angleterre. Nous comptons les expérimenter avec impartialité en les comparant aux meilleures espèces des différents pays. Un fait est cependant certain : l'Angleterre et la Hollande vendent au reste de l'Europe pour des sommes très-considérables de pois Michaud hâtifs et de pois Prince-Albert, sans compter plusieurs autres variétés anglaises très-justement estimées. Nous n'avons au contraire aucuns pois belges qui jouissent de la même réputation et qui soient répandus dans le commerce hors de notre pays. Ce n'est point à dire que nous n'en possédions point qui soient dignes à tous égards de tenir leur place à côté de ceux d'Angleterre et de Hollande ; mais sur ce point, comme sur beaucoup d'autres, il nous manque le savoir-faire de nos voisins.

Bruxelles possède une société d'horticulture et de botanique qui, sous le nom de Société Linnéenne, a déjà rendu et continue de rendre des services signalés à toutes les branches de la culture. Si cette réunion faisait appel à tous les horticulteurs maraîchers pour obtenir des renseignements exacts au sujet des meilleures espèces de pois, et qu'elle chargeât une commission de les examiner, soit pendant le cours de leur végétation, soit à l'époque de la récolte, nous sommes convaincu qu'elle mettrait en lumière plusieurs variétés d'origine belge supérieures aux variétés étrangères, et qu'il ne serait pas difficile de faire adopter par les jardiniers des pays voisins, une fois qu'ils en connaîtraient le mérite.

Les jardiniers des environs de Paris, qui possèdent des terrains légers, secs, bien abrités, à l'exposition du midi, ne manquent jamais d'y hasarder quelques lignes de pois en plein air qu'on sème à la fin de novembre ou dans la première semaine de décembre, selon la température ; c'est ce qu'on nomme les semailles de *pois de la Sainte-Catherine*. La différence de climat

entre Paris et Bruxelles est assez faible pour que la même expérience puisse très-bien réussir dans des conditions analogues. Les pois de la Sainte-Catherine, quelle que soit la variété adoptée, gèlent toujours, mais non pas jusqu'à la racine ; dès les premiers jours du printemps, ils donnent des pousses latérales qui, lorsqu'il ne survient pas de fortes gelées tardives, fleurissent et fructifient plusieurs jours avant les pois dits *de la Chandeleur,* semés dans les premiers jours de février.

LAITUE D'ERFURT.

Il n'y a pas de raison pour que les Allemands mangent de meilleure laitue que nous ; c'est cependant ce qui a eu lieu jusqu'à l'année dernière, où l'un de nos horticulteurs, au retour d'un voyage en Allemagne, a rapporté des graines de l'excellente laitue d'Erfurt. Les principaux avantages de cette laitue sont, comme on sait, de se fermer de très-bonne heure, de n'avoir par conséquent presque pas de feuilles vertes, et de ne jamais monter en été, même pendant les plus grandes chaleurs, pourvu qu'elle soit suffisamment arrosée. Aucune des variétés que nous cultivons ne réunit les mêmes avantages au même degré. Il reste à expérimenter les propriétés de la laitue d'Erfurt quant à la culture d'hiver sous châssis. Jusqu'à présent on sait que les deux variétés connues sous le nom de laitue-crêpe et laitue-Gotte sont les seules adoptées pour la culture forcée en hiver, parce qu'elles résistent mieux que toutes les autres à la privation d'air et de lumière, et qu'elles donnent des produits passables, quoique de qualité inférieure. A vrai dire, ces laitues ne valent rien ; si elles se vendent et même assez cher en hiver, c'est qu'il n'en existe pas de meilleures sur le marché. La laitue blanche d'Erfurt, cultivée à l'air libre au printemps, devance toutes les autres en précocité ; il est donc très-probable qu'elle conserverait le même avantage dans la culture forcée, et qu'on aurait ainsi pendant l'hiver des laitues vraiment bonnes et bien

pommées à des prix modérés. Ce qui fait la cherté des petites laitues d'hiver, c'est que, n'étant ni grosses ni serrées, il en faut un grand nombre pour faire une bonne salade. Le jardinier qui, sur la même étendue de châssis et avec les mêmes frais de culture, récolterait le même nombre de bonnes laitues d'Erfurt à la place des laitues médiocres actuellement seules cultivées en hiver, pourrait avec le même bénéfice les livrer à meilleur compte au consommateur, ce qui aurait pour premier effet d'augmenter la consommation.

Nous ne saurions trop engager les jardiniers amis du progrès à se procurer de la graine de laitue d'Erfurt et à vérifier par expérience si elle se prête ou non à la culture forcée sous châssis pendant l'hiver.

CONSERVATION DE LA BATATE OU PATATE DOUCE.

Si l'on ne connaissait la force de l'habitude, cette seconde nature qui oppose tant d'obstacles à toute modification radicale dans le régime alimentaire des peuples, on aurait lieu de s'étonner que l'homme apporte si peu de variété dans ses aliments végétaux, alors que la nature lui en offre sous tous les climats une si riche profusion, aujourd'hui surtout que l'art de l'horticulture permet de cultiver avec profit les végétaux utiles d'un pays dans un autre, en dépit des différences de sol et de température.

L'un des tubercules comestibles les plus utiles à l'homme, c'est sans contredit la patate douce ou batate, à laquelle on devrait bien conserver cette dernière orthographe, ne fût-ce que pour éviter de la confondre avec la patate ou pomme de terre. Il y a trois siècles que les Portugais la découvrirent au Brésil, où les naturels de certaines parties de ce vaste pays en faisaient la base de leur nourriture et la nommaient *batatas*. Ce nom a été avec juste raison adopté par les botanistes qui, reconnaissant dans la plante les caractères très-nettement prononcés du genre *Ipomœa*, l'ont nommée *Ipomœa Batatas*.

Nous esquisserons rapidement les progrès modernes de la culture de la batate : ce sera peut-être aider à lui en faire faire de nouveaux. Deux hommes remarquables par leur zèle persévérant, quoique dans des conditions bien différentes, MM. Ridolfi, à Florence, et Sageret, à Paris, ont surtout concouru de nos jours à populariser la batate, l'un en Italie, l'autre en France.

M. le marquis Ridolfi, l'un des hommes les plus éminents de l'aristocratie italienne, fondateur d'une école d'agriculture célèbre à Meleto, près de Pise en Toscane, sur ses propres domaines, remarquant l'impossibilité de cultiver avec avantage la pomme de terre et la betterave comme racines alimentaires pour les bestiaux, dans les parties élevées de son pays où les rigueurs de la sécheresse ne peuvent être combattues par l'irrigation, résolut de leur substituer la batate, laquelle vient d'un pays dont le climat est bien autrement chaud et sec que celui de la Toscane, et ne doit par conséquent rien craindre des sécheresses les plus prolongées. Il réussit même au delà de son espérance, mais il eut d'abord une peine infinie à faire adopter la batate par les paysans toscans. D'abord ils prétendirent qu'elle ne valait rien, et comme leurs enfants, ne partageant pas les préjugés paternels, la trouvaient excellente et la mangeaient avec plaisir, ils dirent qu'elle nuisait à leur santé. Fort heureusement, les vaches et les bœufs de M. Ridolfi furent du même avis que les enfants des paysans de son canton ; ils consommèrent la batate avec empressement, et n'eurent pas lieu de s'en repentir. Alors M. Ridolfi établit à ses frais, dans les quartiers populeux de Pise, de Livourne et de Florence, des marchandes de batates cuites au four, au prix le plus modique. Dans les premiers temps, elles se morfondirent sans rien vendre; les bestiaux durent les débarrasser de leur marchandise. Mais, que ne fait-on pas avec la persévérance? A force de voir ces racines grillées, de l'aspect le plus appétissant, les gens affamés, ayant peu d'argent disponible (il y en a partout), finirent par y goûter, puis par y prendre goût et par en demander plus qu'on n'en pouvait fournir. Alors les jardiniers des environs de Flo-

rence vinrent en demander des graines à M. Ridolfi, ne sachant pas que la batate porte rarement des graines mûres en Europe, et doit être multipliée par ses tubercules.

M. Ridolfi leur communiqua, en leur distribuant des tubercules, une instruction pour les cultiver. Un seul point les embarrassa fort, ce fut la nécessité de préparer des couches pour hâter la végétation des tubercules, obtenir des pousses précoces, et les mettre en place en plein air comme boutures. Néanmoins, au moment où nous écrivons, le problème est résolu ; le peuple toscan mange des batates en très-grande quantité, et il en fait consommer des quantités plus énormes encore à ses bestiaux ; en même temps, les batates figurent avec diverses préparations sur les tables les mieux servies.

A Paris, M. Sageret n'a pas été tout à fait aussi heureux. Ce vieillard plus qu'octogénaire, aveugle depuis plusieurs années, a persévéré pendant plus d'un demi-siècle pour faire entrer la batate dans la consommation habituelle de la population de Paris, en la produisant à des prix qui puissent la mettre à la portée de toutes les classes de consommateurs. Elle commence à devenir commune et à bon marché, et presque tous les jardiniers de Paris la cultivent. Voilà où en est en France la culture de la batate.

En Belgique, un très-petit nombre d'amateurs et de jardiniers de profession livrent aux acheteurs, tous les ans, quelques kilogrammes de batates, à des prix encore assez élevés ; mais ces obstacles s'aplaniront. La batate offre, comparativement aux autres plantes cultivées pour leurs tubercules, un avantage immense, celui de l'excellente qualité et de l'abondance de ses tiges et de son feuillage, formant le meilleur des fourrages verts. Elle en possède un autre encore qu'on rencontre assez rarement dans la nature végétale : ses tubercules peuvent végéter et en produire d'autres, sans rien perdre de leurs qualités alimentaires, et cela *pendant plusieurs années*.

Dans son rapport intéressant sur l'exposition donnée sous les auspices de la Société nationale d'horticulture de Paris, M. Rousselon expose ce phénomène en ces termes :

« M. Mabire, jardinier de M. Molé à Champlâtreux, a obtenu un prix pour sa culture des batates, qu'on pourrait nommer perpétuelle ; il avait à l'exposition une batate récoltée en 1845, et qui, conservée chaque hiver, et replantée ensuite, a donné des produits en 1846, 1847 et 1848, et est encore aussi bonne à manger que celles de cette dernière année ; elle augmente même de volume à chaque nouvelle récolte, selon l'affirmation de M. Mabire. Son procédé, dont il ne fait pas mystère, est le suivant : il range sur le terreau bien sec d'une couche inclinée le plus possible du côté du soleil, les batates récoltées et suffisamment ressuyées, en les plaçant côte à côte, la pointe en bas. »

« Il les recouvre de 10 centimètres environ de terreau sec et tamisé. Il a soin, par les châssis, paillassons et autres moyens, de les garantir de la gelée et de l'humidité, en soulevant les châssis chaque fois que le temps le permet. C'est là qu'il prend pour la consommation, selon le besoin, et pour la plantation quand le temps est venu, et les batates replantées peuvent se conserver parfaitement tout en produisant, ainsi qu'il résulte de cet exemple. »

Ainsi la batate ne perd ni sa saveur ni son volume en continuant à se reproduire, fait dont nous retrouvons l'analogue dans le scorsonère, qui porte graine et reste cependant mangeable, et dans le haricot d'Espagne dont les racines tuberculeuses peuvent être arrachées et replantées pendant un nombre d'années indéterminé, en donnant chaque année des graines mûres. Quand cette culture si digne d'être propagée aura fait encore quelques progrès, on n'objectera pas aux tubercules de la batate leur origine brésilienne : est-ce que la fève ne vient pas d'Égypte et le haricot de l'Inde orientale, pays où il ne gèle pas plus qu'au Brésil ? La batate mise au germoir comme les dahlias, puis bouturée à l'air libre, peut être cultivée *en plein champ* presque partout en Belgique ; il ne faut que le vouloir. Mais, ce qu'on peut immédiatement, c'est de l'introduire parmi les produits du potager, en la faisant figurer en abondance sur nos

marchés, pour l'imposer aux consommateurs. On trouverait encore en Belgique des vieillards qui se souviennent d'avoir entendu dire dans leur enfance que les pommes de terre n'étaient bonnes que pour les cochons : la batate fera son chemin.

GROSEILLIERS A HAUTE TIGE.

Les trois variétés du groseillier à grappes, à fruits rouges blancs et noirs, ne reçoivent pas en général les soins qui leur seraient nécessaires pour donner des produits à la fois abondants et de bonne qualité. Au moment où il est temps de s'occuper de la taille de ces arbustes si dignes d'intérêt, nous ferons remarquer au lecteur combien cette opération bien conduite peut en augmenter et en améliorer les fruits.

Nous laissons en général le groseillier pousser comme il plaît à Dieu, et prendre la forme d'un épais buisson dans lequel on peut reconnaître des branches de tous les âges, depuis les pousses de l'année qui ne porteront pas de fruit, jusqu'aux rameaux épuisés que la séve abandonne et qui meurent de vieillesse. Les jardiniers les moins négligents ne laissent pas aux vieilles branches le temps de mourir de leur belle mort ; ils les taillent tous les ans en décembre pour ne laisser subsister que des rameaux de deux et de trois ans. Cette méthode est bonne au point de vue de l'abondance du fruit, mais non pas à celui de sa qualité. Plus la groseille à l'époque de sa maturité peut avoir d'air et de soleil, plus elle acquiert de saveur. Aussi les Anglais ont-ils généralement adopté la méthode d'élever les groseilliers sur une seule tige et de leur former une tête, méthode qu'ils appliquent avec succès même aux groseilliers épineux.

Les groseilliers à haute tige offrent l'aspect des rosiers greffés sur églantier; les Anglais les tiennent ordinairement à un mètre 20 centimètres de terre ; ils les plantent à un mètre cinquante centimètres en tout sens ; ils apportent un soin particulier à supprimer, à mesure qu'elles se montrent, les pousses qui peuvent naître du pied, et qui, si l'on ne s'opposait à leur développe-

ment, détourneraient la séve à leur profit et au détriment de la production des groseilles. Le terrain occupé par les groseilliers n'est jamais labouré ; la seule façon qu'on lui donne est un léger travail superficiel au moyen d'une fourche à trois dents, afin d'ouvrir le sol aux influences bienfaisantes de l'atmosphère.

Il n'y a rien de tout cela qui ne soit en tous pays facile à imiter. En élevant les groseilliers à haute tige, on assure la propreté du fruit qui ne peut recevoir le sable et la terre dont il serait sali à chaque pluie violente sur les groseilliers en buisson. De plus, et c'est un point fort important, en ne laissant à chaque tête que le nombre de branches qu'elle peut raisonnablement porter, en élaguant par une taille rationnelle les branches épuisées pour n'en laisser subsister que de jeunes, on garantit les groseilliers contre la *coulure* qui détruit si souvent la récolte des groseilliers mal conduits. La coulure ou avortement des fleurs a lieu le plus souvent au printemps pendant les pluies froides si fréquentes en Belgique dans cette saison. Sur l'arbuste bien conduit en tête, la vigueur des rameaux d'une part et leur bonne disposition de l'autre, s'opposent à l'influence pernicieuse des pluies froides du printemps sur l'acte de la fécondation, et rendent les récoltes à peu près assurées chaque année. En effet, il nous arrive d'ordinaire tous les deux ou trois ans d'acheter, sous prétexte de groseilles, des grappes à peu près vides, dans lesquelles deux ou trois baies courent l'une après l'autre, et de payer 30 à 40 centimes le kilogramme cette verdure âpre dans laquelle il n'y a réellement rien à manger ; c'est entièrement notre faute.

Peu de cultivateurs se sont peut-être informés de ce que peut rapporter un hectare de terre planté en groseilliers. Si les arbustes y sont disposés et conduits comme nous le conseillons, il y en aura sur un hectare 4,356 ; chaque groseillier, à l'âge de trois ans, peut donner deux kilogrammes de groseilles ; la récolte sera donc, année moyenne, de 8 mille kilogrammes, lesquels, au prix moyen de 30 centimes le kilogramme, représentent une valeur de 2,400 francs ; en admettant qu'on ne puisse les vendre

que 10 centimes le demi-kilogramme, elles ne vont jamais plus bas, ce serait encore une recette de 1,600 fr.

On objectera les frais de main-d'œuvre pour cueillir les groseilles; ces frais sont en effet considérables; mais aussi, il n'y en a pour ainsi dire pas d'autres. La culture en grand du groseillier n'exige pas de fumier et presque pas de travail. Levons encore une dernière objection. Où trouver, dira-t-on, les 4,356 groseilliers nécessaires pour planter un hectare, à moins de les acheter fort cher chez les pépiniéristes? Nous répondrons que si, pendant les mois de décembre et de janvier, l'on a soin, en taillant les groseilliers, de mettre à part les pousses d'un et de deux ans supprimées comme inutiles, et de les placer en jauge, dans une bonne terre de jardin bien abritée, en les couvrant de feuilles pour les découvrir de bonne heure au printemps, toutes ces branches auront pris racine et seront devenues une pépinière de groseilliers coûtant seulement la peine de les prendre. Il est vrai que ces boutures devront passer une année en pépinière pour se bien enraciner avant leur mise en place définitive; mais une année est bientôt écoulée, et quant à l'avenir de la plantation, il est clair que le jardinier aura toutes les facilités désirables pour former à son gré les têtes de ses arbustes, s'il les élève lui-même, au lieu de les acheter tout élevés, et le plus souvent mal élevés, dans une pépinière.

TAILLE DU POIRIER.

La taille des arbres à fruits est l'une des opérations les plus importantes de la saison; nous rappellerons à ce propos les principes dont on ne s'écarte jamais impunément, et que nous nous ferons toujours un devoir de remettre sous les yeux de nos lecteurs, à mesure que reviendront les époques de leurs applications.

Parmi les arbres fruitiers, il n'y a pas lieu de s'occuper en ce moment des arbres à fruits à noyau, si ce n'est pour les palisser seulement dans le but d'empêcher les vents violents de l'hiver

de rompre des branches qu'on peut avoir intérêt à conserver. En appliquant le même précepte aux arbres en plein vent ou en pyramide, on aura soin de les assujettir par des tuteurs, et de maintenir leurs jeunes branches à des distances convenables au moyen de solides attaches en bois, selon le système si habilement pratiqué par M. Hardy. C'est tout ce qu'exigent en ce moment les arbres à fruits à noyau, jusqu'au printemps prochain. On sait qu'en général ces arbres sont du nombre de ceux qui, comme disent les jardiniers, *n'aiment pas le fer*, et ne veulent être taillés que le moins possible, par la raison qu'ils sont *gommeux* et que les plaies faites par la taille aux branches de ces arbres se cicatrisent plus lentement et plus difficilement que les plaies des autres arbres dont le bois ne contient point de gomme.

L'attention du jardinier doit se porter, principalement à l'entrée de l'hiver, sur la taille des arbres à fruits à pepins, en commençant par les espèces à fruits précoces, dont les feuilles sont tombées les premières, et dont la végétation est depuis le mois dernier complétement interrompue.

Avant de commencer à tailler un poirier jeune ou vieux, il faut examiner avec soin l'état de ses branches, afin d'avoir égard au principe fondamental *de l'équilibre de végétation*. Si l'arbre a été bien conduit pendant les années précédentes, la séve a été également répartie entre toutes ses branches ; chacune d'elles, conformément à son âge, est restée par rapport aux autres dans des conditions d'égalité ; si l'arbre est en pyramide, les branches principales sont attachées au tronc, de manière à décrire autour de lui une spirale régulière ; aucune branche ne se trouve ainsi exactement au-dessus d'une autre branche, condition qui importe beaucoup à la production du fruit. Il est urgent de ramener l'arbre à ce principe, si ceux qui l'ont dirigé précédemment ne s'y étaient pas suffisamment conformés.

Si l'arbre est en espalier, surtout s'il est jeune, l'équilibre de la végétation est encore plus important à conserver. Dans ce but, on aura soin de comparer les deux côtés de l'arbre et de les

placer par la taille dans les conditions de la plus parfaite égalité. Toutefois, il est, pour certaines espèces lentes à se mettre à fruit, une circonstance dans laquelle on peut sans inconvénient déroger à ce principe. Quelques espèces de poiriers, qui se cultivent principalement en espalier, n'offrent pendant plusieurs années aucune trace de disposition à porter fruit, si ce n'est aux extrémités de quelques rameaux destinés à être supprimés et qui, d'après les principes de la taille, ne peuvent être maintenus, parce qu'ils font confusion ou nuisent à l'équilibre de la charpente. Cependant, si l'on supprime ces branches fruitières, commme il n'en existe pas d'autres, on se prive de toute récolte pendant plusieurs années, sans nécessité. M. Lepère, de Montreuil, l'un des plus habiles jardiniers des environs de Paris pour la taille et la conduite des arbres fruitiers, a constaté par expérience que l'on peut, sans compromettre en rien l'avenir du jeune arbre, retarder d'un an la suppression des branches qui ne peuvent rester, mais qui portent à leur extrémité des boutons à fruits; après la récolte des poires, on les rabat sur un bon œil bien placé, le plus rapproché possible du cordon auquel la branche fruitière appartient, et la régularité de la végétation n'en est point troublée.

On peut traiter de la même manière les pousses qui terminent chacun des cordons de l'espalier, et qui doivent être rabattues à la taille de chaque année. S'il arrive que ces pousses offrent un ou plusieurs boutons à fruits sur la partie destinée à disparaître, on en retarde d'un an la suppression, et si du reste on apporte à la conduite de l'arbre des soins judicieux, cette dérogation au principe de l'équilibre permet de récolter un petit nombre de très-beaux fruits, sans inconvénient.

Les praticiens ne doivent pas craindre de s'égarer en suivant à cet égard les conseils d'un homme aussi parfaitement compétent que l'est M. Lepère.

ARBRES FRUITIERS (1).

Nous ne pouvons trop insister sur ce fait capital, que la Belgique est la terre classique des bons fruits, que son sol et son climat, dans toute sa partie méridionale, se prêtent admirablement à la production des fruits comme à celle des arbres fruitiers, et que la nature, en lui accordant ces précieux avantages, a voulu en faire ce qu'elle doit être un jour, la pépinière des pays tempérés des deux hémisphères. Le succès d'une plantation dépend en effet beaucoup plus qu'on ne le croit communément des circonstances dans lesquelles les arbres ont été élevés. Si l'amateur anglais fait venir du midi de la France des arbres à fruits pour les cultiver dans l'atmosphère sombre, froide et brumeuse de son île, ces arbres languiront et donneront à peine quelques fruits médiocres : ils seront dépaysés ; s'il tire les mêmes espèces des pépinières de la Belgique, ils sont tout acclimatés dans la Grande-Bretagne. Or, par notre heureuse situation, par la riche variété de sols et d'aspects de notre territoire, nous pouvons élever avec un égal succès les espèces du nord pour les vendre à nos voisins du midi, et celles du midi pour les vendre à nos voisins du nord. Nous possédons dès à présent les éléments de cette branche précieuse de commerce extérieur ; on apprécie en France, en Allemagne, en Angleterre, aux États-Unis d'Amérique, les produits de nos pépinières ; c'est une mine ouverte ; il ne s'agit que de l'exploiter.

Déjà, sans sortir de chez nous, si nous voulions donner à la production des bons fruits une extension proportionnée au débouché que nous offre le marché de Londres placé à notre porte, nous absorberions sur notre marché intérieur la presque totalité des arbres fruitiers que nos pépinières peuvent livrer aux acheteurs.

---

(1) La reproduction de cet article est interdite, à moins d'autorisation écrite et spéciale de l'éditeur.

A l'époque où commence chez nous la saison des plantations, nous sommes heureux d'avoir à donner à nos lecteurs un travail dont ils apprécieront le mérite; nous en devons la communication à l'obligeance d'un des hommes les plus compétents en pareille matière, M. Bivort, de Geest-Saint-Remy.

ABRICOTIERS.

La greffe de l'abricotier ne se pratique que sur une seule espèce de sujet, le prunier. La meilleure variété de prunier pour recevoir la greffe de l'abricotier est celle à écorce noire. L'abricotier greffé est, pour ainsi dire, stérile en Belgique lorsqu'on le plante en plein vent; c'est à peine si l'on obtient quelque produit, à de rares intervalles, de la variété commune la plus rustique, dont le fruit est connu sous le nom d'*abricot crotté*. Mais l'abricotier non greffé, obtenu de semis de noyau, étant d'un tempérament plus robuste, supporte mieux la rigueur de notre climat. Il a d'ailleurs l'avantage de fleurir, soit en plein vent, soit en espalier, *plus tard* que l'abricotier greffé; il a par conséquent plus de chances pour rencontrer pendant sa floraison les quelques jours de beau temps qui lui sont nécessaires pour nouer son fruit. Malheureusement, il n'est pas toujours certain que le noyau reproduise un bon fruit. Pour avoir des abricots de bonne qualité par la voie des semis, il faut avoir la patience de persévérer jusqu'à la troisième génération, comme le prouvent les travaux de l'illustre Van Mons.

La nature du sujet sur lequel l'abricotier est greffé lui fait préférer à toute autre une terre à la fois légère et chaude, comme sont celles où le sable et le calcaire l'emportent sur l'argile; il n'y a que l'abricotier de semis qui prospère dans une terre plus forte.

L'abricotier planté en espalier est généralement plus productif à haute tige qu'à basse tige. Si l'on garnit d'arbres en espalier un mur assez élevé pour admettre des arbres de deux hauteurs différentes, il convient, pour cette raison, de planter

des pêchers à basse tige et de réserver pour des abricotiers à haute tige la partie supérieure du mur.

Les variétés suivantes d'abricotier sont celles que je considère comme les meilleures pour le sol et le climat de la Belgique.

Abricot-alberge. Fruit petit, de première qualité; mûrit en août.

Abricot angoumois. Fruit petit, de première qualité; mûrit en juillet.

Abricot de Portugal. Fruit moyen, de première qualité; mûrit à la mi-août.

Abricot-pêche. Gros fruit de première qualité; mûrit à la fin d'août.

Abricot royal. Gros fruit de première qualité; mûrit à la mi-août.

Abricot précoce d'Esperen. Fruit moyen, de première qualité; mûrit au commencement de juillet.

L'abricot commun, excellent en plein vent, n'est que de seconde qualité lorsqu'il vient sur un arbre planté en espalier, C'est, par parenthèse, la senle raison pour laquelle on récolte en Belgique tant de mauvais abricots de l'espèce commune qu'on a le tort de cultiver en espalier.

CERISIER.

Le cerisier, comme tous les arbres à fruits à noyau, préfère les terres légères aux terres fortes; ce c'est point à dire qu'une terre sablonneuse lui soit absolument nécessaire; nous l'avons vu souvent au contraire végéter parfaitement et donner d'excellents fruits en abondance dans des terres fortes argileuses. Il suffit pour cela que ces terres soient bien ameublies par des labours profonds fréquemment renouvelés, et surtout qu'elles ne reposent pas sur un sous-sol d'argile pure imperméable, retenant l'eau des sources et celle des pluies. Car, ce que le cerisier craint avant tout, c'est l'excès d'humidité séjournant sur ses racines.

On greffe le cerisier sur trois sortes de sujets : le mérisier, les

pieds francs de semis, et le prunier Mahaleb ou bois de Sainte-Lucie.

Les mérisiers servant de sujets pour la greffe du cerisier s'obtiennent dans les bois ; ce sont des rejets nés du pied des vieilles souches sauvages. Les pépiniéristes ne doivent pas perdre de vue qu'il y a deux variétés distinctes de mérisier, l'une à écorce noire, l'autre à écorce blanche. Ces deux variétés ont des tempéraments très-différents. Le mérisier à écorce noire a le bois très-dur ; il ne peut recevoir que la greffe des guignes, des griottes, et des autres variétés à bois noir et à branches minces. Les espèces à gros bois et à écorce blanche se comportent mal sur les sujets de ce mérisier, et ne tardent point à périr, leurs manières de végéter étant trop essentiellement différentes.

Le mérisier convient pour greffer les cerisiers en plein vent à haute tige. Les sujets de noyau sont les meilleurs pour les cerisiers qu'on se proposc de conduire en pyramide ou en espalier, et les sujets de Mahaleb ou Sainte-Lucie, pour les cerisiers nains, spécialement pour ceux qu'on se propose de forcer dans une serre chaude, en même temps que la vigne et les fraisiers.

Voici un choix de vingt-sept variétés pour un jardin d'une certaine étendue. Douze de ces variétés, marquées d'un astérisque (*), conviennent particulièrement pour un petit jardin ; ce sont les espèces les plus connues ; parmi les nouveautés, il peut toutefois y en avoir de très-bonnes.

*1. *Belle de Chatenay*, également connue sous les noms de belle de Sceaux et belle magnifique. Fruit gros, de première qualité, pour plein vent et pour espalier ; mûrit fin juillet.

2. *Belle Audigeoise*. Fruit gros, fertile, de première qualité ; mûrit vers la mi-juillet.

3. *Belle de Choisy*. Fruit moyen, peu fertile, de première qualité, également convenable pour plein vent et pour espalier ; mûrit en juillet.

4. *Belle d'Orléans*. Fruit très-gros, fertile, de première qualité, pour plein vent et pour espalier à l'exposition du levant ; mûrit en juillet.

*5. *Belle Brugeoise*, cerise de Saint-Pierre; fruit gros et fertile; mûrit à la mi-juillet.

6. *Bigarreau d'Espagne,* blanc-rose, gros, très-fertile, pour plein vent seulement; de première qualité; mûrit fin juillet.

7. *Bigarreau d'Esperen,* très-gros et très-fertile, mûrit à la mi-juillet.

8. *Bigarreau délicieux.* Fruit moyen, fertile; mûrit au commencement de juillet.

9. *Bigarreau blanc* nouveau, très-gros, très-fertile; mûrit à la fin de juillet.

10. *Bigarreau d'Elton.* Fruit gros, fertile, de première qualité, pour plein vent; mûrit au commencement de juillet.

*11. *Bigarreau Napoléon,* gros, fertile, de première qualité, pour plein vent seulement; mûrit à la fin de juin.

12. *Admirable de Soissons.* Fruit gros, fertile, de première qualité, pour plein vent et pour espalier au levant ou au couchant; mûrit à la fin de juillet.

*13. *Cerisier d'Angleterre hâtif.* Fruit moyen, très-fertile; mûrit en plein vent vers la mi-juin. On plante ce cerisier en espalier au midi pour en avoir le fruit de très-bonne heure; on plante la même espèce en espalier au nord, pour avoir des fruits très-gros et tardifs; ce ne sont pas les moins avantageux pour la vente. Cet arbre, l'un des meilleurs de toute la série des cerisiers, est le *May-Duk* des Anglais, et le *tempe-et-tard* des Wallons liégeois.

14. *Cerise d'Angleterre tardive.* Fruit moyen, peu fertile, de première qualité; mûrit à la fin de juillet.

*15. *Cerise de Prusse.* Fruit gros, fertile, de première qualité, également bon pour plein vent, pyramide et espalier; mûrit vers la mi-juillet.

16. *Cerise de Spa.* Mêmes indications que la précédente.

*17. *Cerise de mon grand-père.* Fruit gros, fertile, de première qualité; mûrit à la fin de juin.

18. *Cerise de Glymes.* Mêmes indications que la précédente.

19. *Cerise excellente douce.* Fruit gros, fertile, de première qualité; mûrit à la fin de juillet.

*20. *Cerise Fishbach.* Fruit gros, assez fertile, de première qualité; mûrit à la fin de juin.

21. *Grosse de curé.* Fruit gros, très-fertile, de première qualité ; mûrit à la fin de juin.

22. *Grosse noire tardive.* Fruit gros, peu fertile, de première qualité; mûrit en septembre.

23. *Grosse de Wagnelée.* Fruit gros, fertile, de première qualité; mûrit à la fin de mai.

*24. *Cerise hâtive malgré tout.* Fruit moyen, très-fertile, de première qualité, en espalier seulement; mûrit à la fin de mai.

*25. *Cerise Reine-Hortense.* Fruit très-gros, fertile, de première qualité ; mûrit au commencement de juillet.

26. *Monstrueuse de Jodoigne.* Fruit très-gros, très-fertile, de première qualité, pour plein vent, pyramide ou espalier ; mûrit en août.

27. *Griotte du Nord.* Fruit gros, fertile, de première qualité, pour plein vent et pyramide; mûrit en octobre et novembre.

On voit que, par un choix judicieux des espèces, il est facile de se ménager des récoltes de cerises depuis la fin de mai jusqu'au commencement de novembre, et cela, au moyen d'un nombre peu considérable d'excellentes espèces.

PÊCHERS.

Le pêcher est généralement mal cultivé en Belgique; si l'on voit de beaux pêchers dans quelques jardins, ce n'est pas la règle, c'est l'exception. Le plus souvent, c'est la faute du jardinier qui ne connaît pas les principes de la taille du pêcher ; le propriétaire, ne trouvant pas de jardinier qui possède cette connaissance, est bien forcé d'abandonner ses pêchers à des mains maladroites et ignorantes qui les estropient.

Il arrive souvent aussi que sur des pêchers de bonne espèce, bien taillés, dans les années dont la température est le plus favorable, les pêches ne valent rien; dans ce cas, ce n'est plus la

faute du jardinier, c'est celle du propriétaire. Le mal ne provient pas, en effet, de la taille du pêcher non plus que de la variété qui ne peut manquer d'être bonne, si le propriétaire s'est adressé à un pépiniériste honnête homme ; il tient uniquement à la nature du sol dans lequel les pêchers ont été plantés. Avant de planter des pêchers, le propriétaire devrait consulter quelqu'un des bons traités qui existent sur cette matière ; il y verrait à quel point le terrain influe sur le fruit dont la qualité dépend principalement, je pourrais dire exclusivement, de la nature du sol dans lequel végètent les arbres qui les produisent. S'il veut avoir, non-seulement des pêchers vigoureux et productifs, mais encore des pêches de bonne qualité, il placera dans des conditions normales la plate-bande qui longe le mur contre lequel les pêchers doivent être plantés en espalier. S'il suit mes conseils à cet égard, il aura tout à la fois un bel espalier de pêchers, et d'excellentes récoltes de pêches parfaites aux trois expositions du levant, du midi et du couchant ; il choisira, bien entendu, les espèces qui prospèrent à chacune de ces expositions.

On ouvre au pied du mur une tranchée d'un mètre en largeur comme en profondeur. On la remplit d'un compost formé, sur cent parties, de 50 de bonne terre fraîche ou de gazons bien consommés, 25 de bon fumier gras, 20 de sable, et 5 de chaux vive. Ce compost doit être préparé cinq à six mois d'avance, et retourné à plusieurs reprises pour en bien incorporer les éléments et en former un tout bien homogène. Si la terre est naturellement légère, on peut supprimer le sable et la chaux ; mais le défoncement et le fumier sont toujours indispensables. L'engrais doit être bien consommé d'avance ; si l'on se servait de fumier long, les gaz ammoniacaux qui s'en échapperaient nuiraient aux racines des pêchers.

La plate-bande, ainsi établie sur un mètre de largeur, doit recevoir plusieurs labours, soumis à certaines conditions dont la plus essentielle est de ne point endommager les racines des jeunes arbres. Le premier de ces labours doit être donné aussitôt après l'hiver, avant la floraison des pêchers. Si l'on remue la

terre de la plate-bande pendant que les arbres sont en fleurs, les vapeurs humides qui s'en exhalent vont se condenser sur les fleurs et la moindre gelée les détruit. Les autres labours se donnent à diverses reprises pendant l'été.

Une excellente précaution, c'est de déposer au pied de chaque pêcher, aussitôt que s'y manifeste le mouvement de la séve, une brouettée de fumier chaud de cheval. Depuis que j'emploie ce procédé, mes fleurs de pêcher n'ont pas encore gelé une seule fois. Ce fumier doit être mis seulement en couverture et enlevé quand le fruit est noué ; il faudrait bien se garder de l'enterrer sur les racines des pêchers auxquels il ferait un tort irréparable.

Quatre ou cinq ans après la plantation, quand les pêchers ont pris du développement et que leurs racines en s'étendant se sont éloignées du mur, je conseille de changer de place le chemin le long de l'espalier, et de l'établir à 50 centimètres du pied de la muraille, en reformant la plate-bande au delà de ce nouveau chemin. Les arbres n'absorbent leur nourriture que par les extrémités de leurs racines; celles des arbres de 4 à 5 ans se trouvent sous le chemin, par conséquent dans les plus mauvaises conditions possibles. Le déplacement des chemins, tel que je le propose, aurait pour avantage de maintenir les racines dans les conditions où elles se trouvaient dans l'origine. On voit, pour le dire en passant, combien il est peu rationnel de déposer un engrais quelconque immédiatement au pied d'un arbre déjà gros ; les extrémités des racines, trop éloignées de la base du tronc, n'ont aucune chance pour profiter d'une semblable fumure.

Le pêcher se greffe sur amandier et sur prunier; il se greffe aussi très-bien sur lui-même, c'est-à-dire sur des sujets obtenus de noyau. On a renoncé en Belgique à greffer le pêcher sur amandier, ce genre de sujets étant trop exposé à geler sous notre climat. On donne la préférence aux pruniers à écorce blanche et peu épaisse; l'une des meilleures variétés pour cette destination est le prunier connu sous le nom de mirabelle de

Bruxelles. Pour se procurer des sujets de cette sorte de bonne qualité, la meilleure méthode est de semer des noyaux, ce qu'on ne fait point d'ordinaire ; on détache les rejetons toujours nombreux des vieilles souches; mais ils ont l'inconvénient grave de *drageonner*.

Le pêcher se cultive en espalier aux trois expositions du levant, du midi et du couchant ; il ne faut placer à cette dernière exposition que les pêchers des espèces à la fois rustiques et précoces, etc.

Sous le climat de la Belgique le pêcher ne réussit en plein vent que lorsqu'il n'est pas greffé; il ne faut donc planter de cette manière que des arbres francs de pieds obtenus de semis. Quelques espèces, notamment la pêche de la Madeleine, se reproduisent à peu près constamment par les semis. Van Mons affirme que, d'après ses observations, tous les pêchers à la troisième génération de semis reproduisent le fruit primitif; mes propres expériences pour vérifier ce fait ne sont point assez avancées pour être concluantes jusqu'à présent à cet égard. Il existe en France une pêche dite de vigne qui ne se cultive qu'en plein vent et ne se multiplie que de semis, sans jamais être greffée : elle est à peu près inconnue en Belgique. J'indiquerai quelques-unes des meilleures pêches, tant anciennes que nouvelles, en y comprenant les brugnons, dans l'ordre de leur maturité, en prévenant le lecteur que, sous le climat de la Belgique, l'époque de la maturité des pêches est très-variable, et qu'elle dépend entièrement de la température de l'année.

JUILLET.

1. *Bonne et belle.* Fruit gros, de première qualité, espalier aux trois expositions; très-fertile.

2. *Hâtive de Janssens.* Fruit moyen, de première qualité, espalier aux trois expositions ; fertile.

3. *Hâtive de Hollande.* Fruit moyen, de première qualité, espalier aux trois expositions, très-fertile ; mûrit au commencement de juillet.

AOUT.

4. *Alberge jaune.* Fruit moyen, de première qualité, très-fertile, espalier au levant et au midi.

5. *Pêche de vin rouge.* Fruit assez gros, de première qualité, très-fertile, espalier aux trois expositions.

6. *Madeleine blanche précoce.* Fruit gros, de première qualité, très-fertile, aux trois expositions.

7. *Madeleine rouge.* Fruit moyen, de première qualité, très-fertile, aux trois expositions.

8. *Danoot.* Mêmes indications.

9. *Pourprée hâtive.* Fruit assez gros, de première qualité, aux trois expositions.

SEPTEMBRE.

10. *Belle de Vitry.* Fruit très-gros, de première qualité, fertile; levant et midi.

11. *Bonne grosse de Noisette.* Mêmes indications.

12. *Bourdine.* Fruit gros, de première qualité, fertile; midi.

13. *Brugnon blanc.* Fruit moyen, de première qualité, peu fertile; midi.

14. *Brugnon violet.* Fruit moyen, de première qualité, très-fertile; levant et midi.

15. *Belle de Paris,* aussi nommée *Belle de Malte.* Fruit moyen, de première qualité, fertile; levant et midi.

16. *Madeleine de Courson.* Mêmes indications.

17. *Raymaekers.* Fruit très-gros, de toute première qualité, fertile; levant et midi.

PREMIÈRE QUINZAINE D'OCTOBRE.

18. *Léopold premier.* Fruit très-gros, de toute première qualité, très-fertile; exposition du midi.

19. *Vineuse de Fromentin.* Fruit gros, de première qualité, fertile; exposition du midi.

Ce choix de pêchers permet d'avoir une suite de récoltes de

bonnes pêches, depuis le commencement de juillet jusqu'à la fin d'octobre dans les années ordinaires.

(*Pour être continué.*)

TAGETES PATULA (Souci français).

Les amateurs de plantes de pleine terre connaissent tous le genre *Tagetes,* appartenant à la famille des Composées.

En France, on désigne l'espèce la plus distinguée de ce genre, *T. patula*, sous le nom d'œillet d'Inde, ou souci français; en Angleterre, on la nomme *french marygold;* les Flamands la connaissent sous un nom qui correspond à celui de *double-africaine.*

Originaire du Mexique, cette jolie plante annuelle se reproduit au moyen des graines qu'elle donne en abondance. On a soin de cueillir ces graines à l'arrière-saison et par un temps sec; on les laisse dans leur capsule jusqu'au moment de les confier à la pleine terre ; elles s'y conservent mieux que de toute autre manière. On sème en avril, du 10 au 20, suivant l'état de la température extérieure; les graines lèvent en huit à douze jours. Dès que les jeunes plantes ont formé leurs quatre premières feuilles, on les repique, puis on les met en place, soit en plate-bande, soit en planche ou bien autour d'une corbeille de plantes diverses. En les groupant par massifs, les plantes se soutiennent mieux les unes les autres, et n'exigent point de tuteurs. En plein soleil et dans un sol léger et bien amendé, les tiges florales s'élèvent de 30 à 40 centimètres de hauteur ; ces tiges sont étendues et sous-divisées ; elles portent à leur sommet de grandes fleurs très-doubles, d'un beau jaune orangé. Cette floraison commence ordinairement en juillet et continue jusqu'à la fin d'octobre. Pendant la floraison, il faut avoir soin de retrancher les fleurs qui ne seraient pas bien doubles. Les dernières fleurs, développées pendant un temps sec, produisent le plus souvent les meilleures graines.

A ces différents titres, la *T. patula* mérite d'occuper une place des plus distinguées dans tous les jardins destinés à la culture des fleurs, de même que dans les corbeilles des parcs, où, par l'abondance de ses gros fleurons et l'éclat de son coloris, elle contribue pour une large part à l'embellissement de ces lieux.

Nous ajouterons à cette occasion que, depuis quelques années, les amateurs négligent un peu trop les plantes annuelles d'ornement, parmi lesquelles il s'en rencontre cependant un grand nombre qui méritent de fixer leur attention. Plusieurs espèces de ces plantes, comme les plantes vivaces de serre et de pleine terre, ont reçu des améliorations notables. Dans une note subséquente, d'ici au printemps prochain, nous donnerons à nos lecteurs une liste des fleurs de cette catégorie qui ont plus particulièrement attiré notre attention pendant les visites que nous avons rendues, l'été dernier, dans les jardins les mieux soignés.

Bruxelles, le 28 novembre 1848.

D. J.

GESNERIA LIBANENSIS.

Cette jolie plante doit son nom au mont Liban, non pas celui qui sépare la Syrie de la Palestine en Asie, mais un autre du même nom dans l'île de Cuba. Lorsqu'elle fut introduite en Europe, il y a quelques années, par M. De Jonghe, de Bruxelles, il lui donna, d'après ses caractères botaniques bien tranchés et le lieu de son origine, le nom de *Gesneria libanensis*. Plus tard M. Charles Lemaire en voulut faire un nouveau genre sous le nom de *Rhytodophylla,* en y ajoutant l'épithète de *floribunda,* justifiée par l'abondance peu ordinaire de ses fleurs. M. Lindley et les autres botanistes anglais, tout en la reconnaissant pour une Gesnériacée, en firent une *Conradia floribunda*. Enfin M. Decaisne, du Jardin-des-Plantes de Paris, lui donna un nouveau nom qui nous échappe. A travers toutes ces transformations, le

monde des botanistes et des horticulteurs perdit entièrement de vue le point de départ de la *Gesneria libanensis*. Aujourd'hui que cette plante est déjà suffisamment répandue et appréciée des amateurs, il n'est pas hors de propos de rappeler que son premier introducteur en Europe a été M. De Jonghe, de Bruxelles. Nous ne voyons point dans cette plante de caractères particuliers assez excentriques pour qu'on puisse en faire un genre à part, et nous pensons qu'elle peut parfaitement conserver sa première dénomination claire et correcte en continuant à s'appeler *Gesneria libanensis*.

CANTUA BICOLOR.

Cette jolie plante, dont les botanistes ont respecté le nom primitif en langue péruvienne (*Cantù*), a été introduite en Europe par MM. Veitch, d'Exeter, en Angleterre; ils en avaient reçu les graines de M. William Lobb, voyageur botaniste, en 1846.

La *Cantua bicolor* appartient à l'élégante famille des Polémoniacées, dont elle a tous les caractères botaniques. Elle forme un buisson fort touffu; son feuillage est d'un vert foncé sur lequel se détache le rouge vif de ses fleurs excessivement abondantes. Sous tous les rapports, on peut la considérer comme une excellente acquisition pour la serre froide, où elle végète sans difficulté. Toute les plantes du même genre exigent l'abri de la serre tempérée; on en connaît sept ou huit espèces ; le blanc et le jaune sont les couleurs dominantes de leur floraison; la *Cantua bicolor* seule est d'un rouge éclatant. Cette plante n'est pas seulement ornementale; on en obtient dans son pays natal, par la macération, une matière colorante d'un jaune vif qui, au moyen d'un mordant, donne une teinture jaune bon teint pour toutes sortes d'étoffes.

On cultive cette plante dans un mélange de terre forte et de sable; les pots doivent être plus larges que profonds, afin que

les racines puissent s'y étendre librement. On la multiplie de boutures qui s'enracinent avec la plus grande facilité dans du sable pur sur une couche tiède recouverte d'un châssis.

LES JASMINS : JASMIN NUDIFLORE.

M. Fortune, l'heureux et hardi explorateur de la Chine au point de vue de la botanique et de l'horticulture, envoya avec d'autres plantes, en 1844, au jardin de la Société royale d'horticulture d'Angleterre, un jasmin nouveau, le jasmin à fleurs nues, qui, traité d'abord comme plante de serre tempérée, a prospéré à l'air libre le long d'un espalier à l'exposition du midi, où il a donné une profusion de jolies fleurs jaunes, malheureusement dépourvues d'odeur, ce qui ne promet pas à la nouvelle espèce de jasmin un bien brillant avenir.

M. Paxton, en donnant dans son intéressant recueil la figure et l'histoire du jasmin nudiflore, en prend occasion pour esquisser l'histoire de tous les jasmins dans une notice à laquelle nous empruntons les notions suivantes que les amateurs de ce joli genre nous sauront gré de reproduire.

Tous les jasmins méritent une place parmi les végétaux d'ornement. Plusieurs ont une floraison brillante, mais en général leurs fleurs manquent d'éclat. Le blanc est la couleur dominante parmi ces fleurs; quelques-unes sont d'un beau jaune; mais la faveur dont jouissent les jasmins chez les amateurs d'horticulture est due beaucoup moins à leur beauté qu'à l'excellence de leur odeur. Le parfum du jasmin réside dans une huile essentielle qu'il est possible d'en séparer par la distillation. Les parfumeurs obtiennent cette huile des fleurs de quatre espèces principales de jasmins : le jasmin officinal, le jasmin très-odorant, le jasmin à grandes fleurs et le jasmin Sambac. Ce dernier, nommé par les Arabes *ismin*, est l'origine du nom de tous les jasmins. Le plus grand nombre des plantes de cette famille est

indigène dans les régions tropicales de l'Inde; on en trouve aussi quelques espèces dans l'Amérique du sud, en Afrique, dans les îles africaines et même en Europe. On connaît plus de 80 espèces de jasmins, dont la moitié seulement est cultivée en Europe dans les jardins ou dans les serres. Leur culture est des plus faciles. Les espèces qui ont besoin de l'abri de la serre chaude, tempérée ou froide pendant l'hiver, croissent avec la plus grande vigueur dans un sol léger, mêlé de terre de bruyère et de fumier très-consommé. Celles qui supportent bien le climat de l'Europe tempérée prospèrent dans tous les jardins, pourvu que la terre n'en soit ni trop argileuse ni trop humide. On multiplie toutes les espèces de jasmins de boutures faites sur couches et sous châssis; un peu de chaleur artificielle les aide à s'enraciner.

Voici la liste des jasmins les plus recherchés :

Jasmin officinal. Cet arbrisseau grimpant est trop généralement connu pour mériter une description particulière.

Jasmin Sambac ou d'Arabie. On cultive dans les serres quelques variétés de ce beau jasmin ; il forme de jolis buissons grimpants qui, lorsqu'ils sont convenablement traités, garnissent de grandes surfaces et se couvrent d'une multitude de fleurs de l'odeur la plus suave. Le jasmin Sambac est originaire de l'Inde orientale; on le rencontre à l'état sauvage dans une grande partie de l'Asie.

Jasmin à grandes fleurs ou de Catalogne. Il est également originaire de l'Inde orientale et tout aussi connu que le jasmin officinal; c'est de tous les jasmins celui dont le parfum est le plus délicat.

Jasmin à feuilles simples. Il est originaire des îles des Amis; il reste toujours bas et ne prend jamais beaucoup de développement; il convient pour orner et parfumer la serre chaude dans laquelle il remplit très-bien cette double destination en occupant très-peu d'espace.

Jasmin à larges feuilles. Il est originaire des montagnes à l'est du Bengale. La vigueur de sa végétation le rend très-propre

à garnir du haut en bas les piliers de la serre tempérée dont la chaleur lui suffit.

Jasmin arborescent. C'est le plus robuste de tous les jasmins. Ses fleurs sont grandes et disposées en corymbes ; il appartient à la serre tempérée.

Jasmin dispersé. Cet arbuste originaire du Népaul porte des fleurs très-larges dont le parfum, faible pendant la journée, devient très-pénétrant tous les soirs.

En réunissant un certain nombre des plus belles variétés comprises dans cette liste, l'amateur n'a point à redouter les déceptions qui accompagnent trop souvent des tentatives de culture difficiles ; il n'y a ni dans la serre, ni dans le jardin, aucun arbuste qui fleurisse plus libéralement et qui exige moins de soins particuliers que le jasmin.

TAILLE DES ROSIERS.

La rose est plus que jamais la reine des fleurs, et bien que plusieurs variétés nouvelles, plus bizarres que réellement belles, soient à juste titre rejetées des vrais connaisseurs, les collections modernes l'emportent à tous égards sur les anciennes et méritent d'autant plus la faveur dont elles sont l'objet que ce sont de véritables conquêtes de l'homme sur la nature. Les perfectionnements dont le genre rosier est susceptible dépendent en grande partie des soins de culture qu'on leur accorde, soins parmi lesquels l'opération de la taille est un des plus importants.

Quelques espèces de rosiers, spécialement les grimpants destinés à orner les piliers de la serre ou les berceaux dans le jardin, veulent être taillés aussitôt après leur floraison. La taille faite à cette époque facilite la croissance d'un grand nombre de jeunes rameaux vigoureux qui donneront une profusion de fleurs au printemps suivant. Les rosiers thé, les

rosiers de Chine et ceux de l'île Bourbon veulent être taillés plus tôt en février et mars qu'à l'entrée de l'hiver; toutes les autres espèces greffées sur épine ou franches de pied se taillent en décembre.

Les hybrides de la Chine et de l'île Bourbon des variétés les plus rustiques, ainsi que les vigoureux rosiers noisette, veulent être taillés très-modérément chaque année; on les soumet seulement à une taille sévère tous les trois ans, pour les maintenir sous une bonne forme. Le rosier jaune de Perse, qui ne fleurit bien que sur du bois de deux ans, ne se taille pas comme les autres rosiers; on se contente de retrancher les extrémités des branches, et l'on supprime seulement celles qui font confusion.

On taille en décembre tout près du collet des racines les rosiers du Bengale et de la Chine cultivés en massifs à l'air libre. Le meilleur moyen d'empêcher les gelées de l'hiver de les endommager, c'est de couvrir le sol où ils végètent avec du crottin de cheval émietté ou de bon fumier à demi consommé, à l'épaisseur de 8 à 10 centimètres. Par-dessus cette première couverture, on en donne une seconde plus épaisse, formée de fougère, de paille ou de litière sèche. Avec ce double abri, les rosiers de la Chine et du Bengale passent sans difficulté l'hiver sous notre climat. Au printemps, on enlève la première couverture et l'on enterre celle de dessous en labourant la platebande.

APHELLANDRA DU MEXIQUE.

Parmi les plus belles plantes qui fleurissent en ce moment dans la serre tempérée, nous recommandons aux amateurs une belle *Aphellandra*, introduite il y a deux ou trois ans de la province de Tabasco par M. Linden, botaniste belge. Comme toutes les plantes du même genre, elle donne un long épi de fleurs du rouge le plus vif, qui s'ouvrent successivement, de

sorte que la floraison se prolonge pendant plus d'un mois. Il faut joindre à ce mérite celui de tenir peu de place et de fleurir aisément dès qu'elle a atteint la hauteur de 30 à 40 centimètres.

Cette *Aphellandra* est destinée à rester dans la classe des plantes distinguées dont le prix se maintient assez élevé et qui ne peuvent devenir vulgaires, parce que, ne donnant presque pas de pousses secondaires, elles offrent peu de facilités quant à la multiplication, bien que d'ailleurs leurs boutures s'enracinent très-aisément; mais aussi elles méritent, par leur beauté, de prendre place dans la serre tempérée entre les *Pitcairnia* et les *Guzmania*, si justement recherchées de tous les connaisseurs.

Les plantes du genre *Aphellandra* sont rares, même dans leur pays natal; M. Linden n'en a trouvé qu'un très-petit nombre d'échantillons pendant une longue exploration à travers la province de Tabasco (Mexique).

ÉPIPHYLLE NOUVEAU DU BRÉSIL.

Il y a peu de plantes plus gracieuses que les Épiphylles, dont les tiges font les fonctions des feuilles, ou les feuilles les fonctions des tiges; car ces deux organes n'en font qu'un chez cette plante si recommandable par la facilité de sa culture autant que par l'abondance de sa floraison. L'espèce nouvelle qui fleurit en ce moment chez M. De Jonghe, de Bruxelles, offre cela de remarquable que chaque fleur est formée de deux corolles distinctes emboîtées l'une dans l'autre, de l'effet le plus gracieux. Plusieurs des caractères de cette plante se rapportent à ceux de l'*Epiphyllum violaceum*, bien qu'il soit probable que c'est une espèce ou tout au moins une variété distincte, ce dont M. De Jonghe se propose de s'assurer en la soumettant au célèbre botaniste anglais Lindley.

Elle a été trouvée dans les montagnes des Orgons, au Brésil, à une assez grande élévation pour qu'elle appartienne à la serre

froide, où elle fleurit abondamment. Nous sommes portés à croire, après l'avoir examinée, qu'elle diffère sous plusieurs rapports de l'*Epiphyllum violaceum*, et que c'est une acquisition nouvelle destinée, par la facilité de sa culture autant que par l'éclat de sa floraison, à prendre une place distinguée parmi les plantes d'ornement de serre froide.

THERMOSIPHON.

Un de nos abonnés nous demande des renseignements au sujet des prix auxquels peuvent s'établir à Bruxelles les appareils de chauffage à l'eau chaude connus sous le nom de thermosiphon. Deux fabricants s'occupent particulièrement de ce genre de travaux à Bruxelles, ce sont MM. Voyave, rue de la Fiancée, n° 29, et Noircin, rue de Louvain. On peut aussi s'adresser à M. Brants, rue du Miroir, près de l'église de la Chapelle. M. Brants est un habile ouvrier, qui a besoin d'être guidé dans l'exécution de son travail ; il l'exécute très-bien et à des conditions fort modérées.

Les chaudières pour les serres de dimensions assez grandes (25 à 30 mètres de long) coûtent cent francs ; les tuyaux se paient au poids ; leur étendue dépend entièrement du degré de chaleur que doit avoir la serre, selon qu'elle doit abriter des plantes plus ou moins frileuses. Gand et Anvers ont aussi de très-habiles constructeurs de ce genre d'appareils de chauffage.

Ces renseignements pouvant intéresser plusieurs de nos lecteurs, nous croyons utile de les publier au moment où le chauffage régulier des serres est pour l'amateur de plantes délicates, un objet de la plus haute importance.



Mitraria coccinea.

PLANTE FIGURÉE DANS CE NUMÉRO.

MITRARIA COCCINEA.

Cette jolie plante appartient à la famille des *Gesnériacées ;* le genre *Mitraria* a été créé par Cavanilles ; il a pour étymologie le mot *mitre,* parce qu'en effet les bractées qui recouvrent le calice présentent la forme d'une mitre. Il ne faut pas la confondre avec la *Mitraria* de Gmelin, qui est une *Barringtonia.* On n'en connaît jusqu'à présent qu'une seule espèce, celle que représente la figure ci-jointe ; mais il est probable que les explorateurs botanistes en rencontreront quelques autres en parcourant son pays natal.

Les caractères génériques de la *Mitraria coccinea* sont un calice infère, des bractées en forme de mitre, quatre étamines didynames à anthères libres, une corolle tubulaire renflée ; le fruit est une baie uniloculaire contenant plusieurs semences.

Les caractères spécifiques sont des tiges sous-ligneuses grimpantes ; des feuilles opposées, ovales, acuminées, dentées en scie ; un calice à cinq divisions, une corolle d'un rouge écarlate très-brillant.

La *Mitraria coccinea* mérite une place distinguée parmi les arbrisseaux d'ornement ; elle est originaire des environs de Saint-Charles de Chiloé ; elle a été introduite en Europe par MM. Veitch d'Exeter, qui l'avaient reçue de M. Lobb, voyageur botaniste. Elle a fleuri dans leur établissement pour la première fois au mois de mai de cette année. C'est une plante essentiellement grimpante, bien qu'elle ne s'élève pas à plus d'un mètre ou un mètre 20 centimètres. La disposition des fleurs, qui pendent toutes du même côté au moyen de leurs longs pédoncules, produit l'effet le plus gracieux. Une qualité rend surtout cette plante recommandable ; c'est qu'elle paraît être parfaitement rustique. Ce sera, si ce fait se confirme, la seule plante connue de la famille des Gesnériacées qui pourra passer l'hiver à l'air libre sous notre climat ; le plus grand nombre des autres genres et

espèces de la même famille appartient à la serre chaude ou à la serre tempérée; quelques-unes seulement se contentent de la serre froide. La culture de la *Mitraria coccinea* est simple et facile. Lorsqu'on la cultive en pot, il faut en garnir le fond avec des débris de poterie pour assurer l'écoulement de l'eau superflue des arrosages. La terre qui lui convient le mieux est un mélange de terre franche et de terreau de feuilles par parties égales.

On la multiplie de boutures qui s'enracinent très-aisément dans du sable humide en les recouvrant d'un verre commun renversé en guise de cloche. Pour faire ces boutures on doit choisir des rameaux à moitié ligneux; ce sont ceux qui s'enracinent le plus promptement.

RAVES ET RADIS.

Les premières gelées, pour peu qu'elles se prolongent, font disparaître du marché les derniers légumes frais; c'est l'époque de l'année où il est le plus agréable de voir figurer sur la table les petites raves violettes et les radis roses, alors que la terre est durcie par la gelée, ou revêtue de son manteau de neige.

Les semis de ces deux produits, dont la culture est la même, se font dans le courant de décembre, pour donner fin de janvier. Quand cette culture est bien conduite, les raves et radis sont bons à livrer à la consommation quarante jours après que la graine a levé.

On cultive peu la petite rave en Belgique; elle est aussi tendre que le radis, et moins sujette à devenir creuse intérieurement. Comme culture de primeur, elle donne plus que le radis sur un moindre espace, à cause de sa forme qui permet de la semer très-serré. Lorsqu'on fait une couche exprès pour les raves et radis, on laisse passer la plus forte chaleur, puis on la garnit de 16 à 20 centimètres de bon terreau. On sème ensuite les raves plus serrées que les radis, toujours le plus éga-

lement possible, puis on répand sur la graine, pour la recouvrir, deux centimètres d'épaisseur de terreau sec. La graine ainsi semée ne met pas plus de cinq jours à lever.

Cette culture n'offre qu'une seule difficulté dont toute l'habileté du jardinier ne réussit pas toujours à triompher. Il faut aux raves et aux radis beaucoup d'air pendant le cours de leur végétation. Bien que ces plantes ne soient pas excessivement sensibles au froid, quand les gelées se prolongent à la fin de décembre ou dans le mois de janvier, les raves et les radis ne peuvent pas se développer convenablement. Mais, quand les couches sont établies dans une situation bien abritée et que l'on a soin de ne pas laisser échapper le moindre rayon de soleil pour lever les châssis et donner de l'air, on vient le plus souvent à bout de récolter des raves et des radis pendant la saison la plus rigoureuse de l'année; c'est à quoi il faut viser, car c'est l'époque à laquelle ces racines sont le plus recherchées et se vendent le mieux.

Elles ne demandent que très-peu d'eau, à moins que le temps n'ait été assez doux pour permettre d'ouvrir souvent les châssis, ce qui facilite l'évaporation. Dans le cas coutraire, la vapeur qui s'élève de la couche donne au terreau une humidité à peu près suffisante, et il ne faut arroser qu'avec modération, toujours en employant de l'eau à la température de la couche.

LAITUE FORCÉE.

Pendant les froids rigoureux, peu de mets sont à la fois plus sains et plus agréables qu'une bonne salade. Nous n'avons guère en cette saison en fait de salade que du chou rouge cru, des endives et des mâches, salades qui exigent, pour être digérées, la première surtout, un estomac robuste que tous les consommateurs ne possèdent pas; aucune de ces salades ne peut être comparée à une bonne laitue. Nous avons engagé dans notre dernier numéro les amateurs du progrès en horticulture à se procurer des graines de l'excellente laitue d'Erfurt pour en essayer

la culture forcée ; nous donnerons aujourd'hui les vrais principes de cette culture ; on va voir qu'elle est simple et peu coûteuse , et que si les jardiniers des environs de nos grandes villes voulaient la pratiquer en grand, ils y trouveraient très-bien leur compte, en même temps qu'ils rendraient un signalé service à toutes les populations urbaines.

Bien que le plant pour la culture d'hiver de la laitue ait dû être préparé d'avance dès la fin d'octobre, il est encore temps de semer la graine de laitue-crêpe, la plus hâtive de toutes, sous châssis. Dès que le plant montre quatre feuilles, il doit être repiqué sous un second châssis; mais, pour ce repiquage, il n'y a pas besoin de couche; il suffit que la plate-bande, recouverte d'un châssis, soit garnie de 12 à 15 centimètres de bon terreau. Le point essentiel pour le succès de cette culture, c'est que le plant, une fois mis en place, ait le moins d'air possible. A cet effet on dispose le châssis de manière que les laitues qui, lorsqu'elles sont tout à fait pommées, n'ont jamais plus de 7 à 8 centimètres de hauteur, touchent presque le vitrage du châssis. Comme elles ne deviennent jamais bien grosses, on peut les planter assez près les unes des autres ; une distance de 20 centimètres leur suffit.

Ici nous croyons devoir rappeler de nouveau à ceux que peut effrayer la dépense de l'achat des châssis que, d'une part, c'est une dépense une fois faite, un matériel qui reste et qu'on peut, avec les soins nécessaires, faire durer pendant un grand nombre d'années, et que, de l'autre, pour les primeurs peu délicates, comme les carottes, raves, radis et laitues-crêpes, de simples cadres légers en bois de sapin, recouverts de gros calicot enduit d'huile de lin, peuvent remplacer les châssis vitrés.

Le malheur de l'horticulture maraîchère en Belgique, c'est d'être en général exercée par des jardiniers qui manquent d'argent et de crédit ; ou , s'il arrive qu'ils aient l'un et l'autre, ils sont dépourvus d'instruction; la crainte de perdre leur inspire une sainte horreur pour toute dépense dont ils ne comprennent pas suffisamment l'utilité.

L'étranger qui gravit les hauteurs des environs de Paris par un beau jour d'hiver a les yeux éblouis par le reflet du soleil sur les cloches et les châssis vitrés des jardins maraîchers ; il y a là comme un océan de lumières reflété par *des kilomètres carrés* de terrain recouvert de châssis ou de cloches. Chez nous, les châssis et les cloches ne sont pour ainsi dire pas connus hors des jardins des horticulteurs qui se livrent à la multiplication des plantes d'ornement. Nous ne cesserons d'engager nos maraîchers à entrer franchement dans la voie lucrative des cultures forcées ; elles paient largement l'intérêt du capital représenté par le matériel qu'elles exigent.

CULTURE FORCÉE : MELONS DE GRANDE PRIMEUR.

Il n'est pas de culture sur laquelle nous revenions avec plus de plaisir que celle des primeurs. Êtes-vous favorisé de la fortune? l'inoffensive passion de l'horticulture vous offre mille petites jouissances d'un prix inestimable, si vous vous appliquez à contraindre la nature à vous donner par des moyens artificiels ses produits les plus délicats. Êtes-vous jardinier de profession? les produits des cultures forcées, seront toujours ceux que vous vendrez avec le plus d'avantage.

Nous donnerons ici quelques indications détaillées à ceux de nos lecteurs qui voudront essayer la culture des melons de grande primeur : il est temps de se mettre à l'œuvre. On obtient rarement de bons melons en Belgique, pour une seule raison : on s'y prend trop tard pour en commencer la culture. C'est en décembre, janvier et février qu'il faut semer les melons, si l'on veut qu'ils arrivent à maturité successivement pendant le cours de l'été.

Les melons qu'on sème en décembre doivent être sur couche tiède, maintenue pendant tout l'hiver à une bonne température. Ce point si capital n'est pas facile à obtenir avec le fumier; l'égalité de température désirable se conserve bien plus sûre-

ment au moyen du thermosiphon. Mais nous n'ignorons pas combien peu d'amateurs et de jardiniers de profession sont à même d'employer un thermosiphon pour leurs cultures forcées. Ces appareils ne sont guère appliqués chez nous qu'au chauffage des serres, et il n'est point à notre connaissance qu'on s'en serve pour chauffer une série de couches servant à la culture des melons et des autres primeurs. Nous supposerons donc que l'on sème les melons sur une couche recouverte de son châssis vitré, après que le fumier de la couche a jeté son premier feu. Sans entrer ici accessoirement dans le détail de la construction des couches, nous dirons néanmoins qu'il ne faut pas trop mouiller le fumier dont on forme une couche lorsqu'on veut qu'elle donne, non pas une chaleur vive et passagère, mais une température modérée et durable.

La couche étant, à son point de chaleur, garnie de 25 à 30 centimètres de bonne terre de jardin mêlée de terreau, on sème les melons. Bien des horticulteurs sèment à même la couche; ce procédé est sujet à de graves inconvénients. Le melon, comme toutes les plantes annuelles de la famille des Cucurbitacées, ne souffre que très-difficilement la transplantation; le moindre dérangement à ses racines l'expose à périr. Il est donc de beaucoup préférable de le semer dans des conditions telles qu'il puisse toujours être transplanté sans ébranler ses racines. C'est ce qu'il est facile d'obtenir en semant dans des pots de petites dimensions, qui n'ont point de fond. Le plant de melons s'y développe assez vite, en raison de la chaleur que la couche communique au terreau du pot dans lequel il végète. Quand cette chaleur est épuisée, on doit le transplanter sur une autre couche qu'on a tenue prête d'avance. Cette opération n'offre aucun danger pour les melons en pot; on passe par-dessous le pot une truelle de maçon, pour pouvoir l'enlever; la plante ne s'aperçoit même pas qu'elle ait changé de place. Au printemps, quand la température permettra d'établir à demeure le melon sur une troisième couche qui sera la dernière, et où il doit achever d'accomplir le cours de sa végétation, ses racines sor-

tant librement du pôt, qui n'a point de fond, s'étendront à l'aise dans la couche et y plongeront dans tous les sens. La plante n'aura point à subir dans sa végétation ce temps d'arrêt si souvent fatal au plant de melon, lorsqu'il est transplanté sans précaution et que ses racines, excessivement délicates, ont été plus ou moins endommagées.

On sème d'ordinaire deux graines dans chaque pot ; huit jours après que les plantes sont levées, on supprime celle qui offre le moins d'apparences de vigueur. Il faut avoir soin de tenir les châssis exactement fermés pour concentrer la chaleur, et de les couvrir de paillassons pendant les nuits froides. Une autre précaution non moins indispensable, c'est d'essuyer souvent la surface interne des vitres du châssis, afin d'empêcher que l'eau qui s'y condense ne tombe sur le jeune plant de melon. Cette eau glacée fait périr ces plantes d'une extrême délicatesse ; elles *fondent,* comme disent les jardiniers, et l'expression est juste, car elles disparaissent sans laisser de traces.

Bien des jardiniers, calculant ce que va coûter l'établissement d'une succession de couches telles qu'il les faut pour les melons de primeur, trouveront ces frais beaucoup trop élevés : c'est une erreur.

Quand la première couche cesse d'être assez chaude pour le plant de melons et qu'on transplante celui-ci sur une autre couche plus chaude, la première peut encore servir pour forcer des pois, des haricots, des salades, des carottes de grande primeur, produits qui sont récoltés et vendus longtemps avant les melons, et dont la vente permet au jardinier de rentrer dans une partie notable de ses avances.

COURGE A MOELLE OU MOELLE VÉGÉTALE.

Notre grande exposition agricole et horticole était riche en fruits de la famille des Cucurbitacées ; les citrouilles, les giraumons et les courges de diverses variétés y figuraient en nombre

remarquable. Parmi ces dernières, quelques connaisseurs seulement ont donné de justes éloges à la variété de moyenne grosseur connue sous le nom de *courge à la moelle ou moelle végétale*. Nous ferons observer à ce sujet que toutes les plantes usuelles de cette famille sont trop peu appréciées du public eu égard à leurs propriétés alimentaires et à leur grande salubrité comme aliments. Les citrouilles ordinaires, propres seulement, comme les giraumons, à faire d'excellents potages, sont cependant en bon chemin pour se vulgariser en Belgique; dès à présent, il n'y a pas à Bruxelles une *verdurière* bien achalandée qui ne se croie obligée d'en tenir pour satisfaire sa clientèle, bien qu'on lui en demande assez rarement. Mais les services que peut rendre la courge à la moelle sont plus sérieux et plus étendus. Dans cette courge, le principe alimentaire (*protéine*) ne prend pas en presque totalité, comme dans la citrouille, la forme de sucre; il reste en grande partie sous forme de fécule, à un état particulier qui lui donne, pour le goût, une grande ressemblance avec une nourriture animale. Contenant beaucoup moins d'eau de végétation que ses congénères, ce fruit réellement précieux est presque aussi nourrissant que la fécule de pommes de terre, et se prête à toute sorte d'assaisonnements. Dans le midi de la France, on le mange en tranches frites dans l'huile d'olive, avec beaucoup de sel et de poivre. En Angleterre, on le fait cuire sur un feu doux avec peu d'eau, pour le convertir en une purée qu'on presse légèrement, afin d'en faire écouler l'eau superflue; cette purée assaisonnée d'un peu de sel, de beurre et de lait, forme un mets à la fois sain, agréable et très-nourrissant.

La courge à la moelle commence à s'introduire en Angleterre dans la grande culture en qualité de succédanée de la pomme de terre pour la nourriture des bestiaux ; on en obtient déjà de 35 à 40 mille kilogrammes de fruits par hectare. Ces fruits n'ont presque pas de vide intérieur, ce qui en facilite la conservation; on peut dire que leur chemin est fait et que, dans un avenir très-prochain, ils entreront dans l'assolement de toutes les exploitations dirigées d'après les principes avancés d'une agricul-

ture progressive. La courge à moelle a dû commencer par figurer comme plante potagère dans les jardins de quelques amateurs qui ont pris soin de la propager. C'est la même marche qu'elle doit suivre pour faire son chemin en Belgique.

CULTURE DE LA VIGNE A L'AIR LIBRE.

Pourquoi le bon raisin de table est-il si rare en Belgique? Pourquoi le consommateur dont les moyens sont limités ne trouve-t-il à acheter sur nos marchés que d'indigne verjus, capable de donner la dyssenterie aux enfants et aux personnes délicates? Nos voisins du midi qui habitent la Belgique répondent avec assurance que c'est la faute de notre climat, que le soleil de la Belgique n'est point assez chaud pour amener le raisin à parfaite maturité, et que si nous voulons manger du raisin digne de ce nom, il faut le cultiver en serre chaude ou le faire venir de Fontainebleau. Cela peut faire parfaitement les affaires des marchands qui font le commerce des objets de gastronomie; mais, admettre qu'en Belgique on ne peut manger de bon raisin qu'en le faisant venir du dehors, c'est réduire le cercle des consommateurs de raisin à un très-petit nombre d'amateurs opulents. Or, il n'est pas vrai que la nature refuse à la Belgique du raisin de table aussi bon que celui du nord et du centre de la France, dont notre climat ne diffère pas d'une manière aussi tranchée qu'on le prétend; il n'est pas vrai qu'un espalier bien soigné ne puisse porter en Belgique, sous le climat de Bruxelles, à l'exposition du midi, d'excellent raisin de table, arrivant à une parfaite maturité, même dans les années les moins favorables à la végétation de la vigne, comme 1848. Ce qui est vrai, malheureusement, c'est que, faute de connaissances suffisantes en horticulture, d'une part, nous adoptons pour nos espaliers des vignes dont le fruit ne peut pas mûrir sous notre climat, et que, de l'autre, nous les plaçons dans des conditions telles, que leur raisin mûrirait diffi-

cilement, quand même elles appartiendraient aux espèces les mieux appropriées à la Belgique. Au moment où tout propriétaire de jardin s'occupe de renouveler ou de compléter ses plantations, quelques notions à ce sujet ne seront pas hors de propos.

Nous devons insister principalement sur le point capital, le choix des espèces. Que vous cultiviez pour la vente ou pour votre propre consommation, c'est un déboire et une déception que de cultiver toute l'année une vigne dont vous ne pourrez ni vendre ni consommer les produits. Il n'y a pas à balancer entre les espèces tardives et les précoces; le fruit des premières, avec les soins les mieux dirigés, mûrit quelquefois à l'air libre, tous les quatre ou cinq ans; le fruit des secondes mûrit tous les ans, quelque temps qu'il fasse. Il faut donc réserver pour la culture forcée dans la serre les espèces tardives, telles que les diverses variétés de raisin muscat, et adopter exclusivement pour l'espalier à l'air libre les espèces les plus précoces. Parmi celles-ci, la variété la plus hâtive du raisin noir de Frankenthal, que les Anglais nomment *noir de Hambourg* (*Black Hamburgh*), est une de celles qui méritent à tous égards la préférence pour l'espalier à l'air libre. Un propriétaire du Northumberland, comté dont le climat est bien plus rude que celui de la Belgique, écrit au Journal d'horticulture de Lindley, qu'ayant planté il y a cinq ans devant la façade de sa maison une vigne de cette espèce à l'exposition du midi, il en a obtenu cette année, malgré l'absence presque complète des chaleurs en été, des grappes magnifiques, parfaitement mûres, dont plusieurs pesaient de 400 à 500 grammes.

La vigne de Frankenthal possède la propriété de développer ses bourgeons huit à dix jours et ses fleurs quinze jours environ plus tôt que les autres variétés. S'il s'agissait de la cultiver en ceps isolés, ce serait un défaut très-grave; car elle ne manquerait pas de geler tous les ans, en raison même de la précocité de sa végétation; mais comme, dans tous les cas, on ne peut la cultiver qu'en espalier, et que dans cette situation rien n'est

plus facile que de la préserver des atteintes de la gelée au printemps, sa précocité, qui permet au fruit de se former alors que les autres espèces sont à peine en fleurs, lui donne deux chances contre une pour compléter sa maturité avant l'arrivée des premiers froids qui saisissent les raisins des espèces tardives à moitié mûrs.

Telles sont les raisons qui militent en faveur de la culture exclusive des vignes précoces et en particulier du *Black Hamburgh* à l'air libre en Belgique. Une autre condition non moins importante du succès de cette culture, c'est le choix du terrain. La vigne, dans un sol trop riche, dans une terre trop forte surtout, subit une modification notable par l'excès de vigueur de sa végétation. Les espèces à grains écartés, à grappes de moyenne grosseur, forment d'énormes grappes dont les grains serrés ne laissent pénétrer entre eux ni l'air ni la chaleur si nécessaires à leur maturité. L'excès de force des vignes dans ces conditions rend leur floraison encore plus tardive qu'elle ne devrait l'être, la séve surabondante servant à produire un allongement excessif des sarments, sans s'arrêter en quantité suffisante aux yeux à fruit placés au bas de chaque courson. Vous avez beau tailler et pincer ; de nouveaux yeux s'ouvrent au bout des sarments pincés ou raccourcis, et la production du raisin, but de la culture, y gagne peu de chose. Le vrai remède contre cet inconvénient, c'est de donner, à l'époque de la plantation, un sol convenable à la vigne, soit en défonçant la plate-bande au bas de l'espalier pour en renouveler complétement la terre, si elle est trop forte et trop humide, soit en l'amendant seulement avec des cendres, du sable et du terreau de couches rompues, si elle est par elle-même d'une nature légère, saine et substantielle.

Une autre précaution qui contribue puissamment au succès de la vigne en espalier, c'est de garnir d'un treillage à barreaux épais le mur contre lequel elle est palissée, au lieu de la clouer directement contre les briques, comme on le fait communément. Avec tout cela, vous n'aurez encore que des récoltes de raisin incertaines et médiocres, si vous n'appliquez avec in-

telligence à la vigne les principes d'une taille raisonnée. Mais comme nous avons tout l'hiver devant nous pour tailler la vigne, nous en parlerons dans un prochain numéro, cet objet important méritant d'être traité dans un article à part.

Disons, avant de terminer, qu'à Bruxelles, tout le monde a pu voir dans le jardin de M. De Jonghe, rue des Visitandines, plusieurs variétés de chasselas, aussi beaux, aussi dorés qu'à Thomery, en dépit de la mauvaise saison. Ces chasselas ont mûri sur des vignes palissées sur un treillage à gros barreaux qu'on devrait adopter invariablement pour la culture de toute espèce de vignes en espalier à l'air libre.

ARBRES FRUITIERS.

(Suite.)

POIRIERS.

Le poirier peut être greffé sur plusieurs sujets dont les plus usités sont : 1° le poirier franc de semis; 2° le poirier franc sauvageon des bois, ou pied spontané; 3° le coignassier commun; 4° l'aubépine; 5° le sorbier.

Le pied franc de semis et le coignassier sont seuls généralement usités en Belgique. Dans le Luxembourg et une partie de la province de Namur, on greffe beaucoup sur le poirier sauvageon, aux environs des bois qui le produisent. Sa racine traçante et non pivotante n'a besoin que d'une médiocre épaisseur de terre végétale. Le poirier greffé sur ce sujet se met plus vite à fruit que sur le pied franc de semis.

Quant à la greffe sur épine et sur sorbier, je les regarde comme des objets de curiosité et d'expérimentation. Cette greffe, au reste, n'est pas nouvelle; je connais de très-vieux arbres greffés sur épine blanche; ils forment à la greffe un volumineux bourrelet. La greffe du poirier sur le sorbier paraît être devenue depuis peu fort à la mode en Allemagne; on la préfère dans les cantons où les lièvres et les lapins, multipliés outre mesure, rongent en hiver les arbres à fruits; il paraît que la dent

de ces rongeurs épargne l'écorce astringente du sorbier. La nécessité d'un semblable remède contre ce fléau n'existe pas en Belgique où le gibier n'est nulle part multiplié avec excès, et où d'ailleurs la loi protége contre ses ravages tous les produits du travail de l'homme (1).

Le pied franc, de semis, est véritablement pour la greffe du poirier le sujet selon la nature. Il se marie parfaitement avec la greffe, les deux ne formant qu'une seule et même espèce. Il ne la gêne ni ne l'entrave en aucune façon dans sa végétation; du moins ce cas se présente-t-il très-rarement. Par la même raison, le poirier greffé sur franc prend un grand développement et convient principalement aux jardins d'une certaine étendue. Bien qu'il puisse végéter dans tous les sols, il affectionne de préférence les terrains compactes ou légers, qui ont beaucoup de profondeur. Les miens, par exemple, plantés dans une argile très-forte il y a 14 à 15 ans, s'élèvent à la hauteur de 8 à 10 mètres. Il me serait difficile d'ailleurs d'indiquer avec précision quelles sont les natures de terrain où le poirier greffé sur franc ne se plaît pas ; j'en ai vu récemment de vigoureux, plantés dans du sable presque pur.

Les poiriers sur franc sont propres à former de hautes pyramides , des plein-vent de verger et des espaliers de grande étendue. La plupart des variétés nouvelles de poirier veulent absolument être greffées sur franc. Lorsqu'on les greffe sur coignassier, elles languissent et se décollent. Au reste, c'est un point de leur culture qui n'est pas encore suffisamment éclairci ; des épreuves comparatives et réitérées seront nécessaires pour déterminer avec pleine connaissance de cause les variétés qui peuvent être greffées sur coignassier et celles qui, parmi les nouvelles, refusent de vivre sur ce genre de sujets.

---

(1) Dans les pays du midi exposés à de longues sécheresses, il faudrait renoncer au poirier si l'on n'avait pas la ressource de le greffer sur aubépine, sur sorbier, sur cormier, sur néflier, sur alisier et d'autres espèces du genre *mespilus,* qui ne craignent ni la chaleur ni l'absence de pluie pendant six ou sept mois. *(Note de la Rédaction.)*

Le coignassier appartenant à un genre très-voisin du poirier est ce qu'on nomme *contenant* à son égard, c'est-à-dire qu'il l'empêche de prendre de trop grandes dimensions. Telle est la raison qui l'a fait adopter comme sujet pour former de petites pyramides et garnir des espaliers de peu d'étendue. Par la même action en quelque sorte restrictive, le sujet de coignassier force le poirier à se mettre de bonne heure à fruit; mais aussi, il abrége son existence et détériore quelques fruits qui, très-bons sur le sujet franc de pied, ne sont que médiocres sur coignassier. Ce dernier sujet est toutefois préféré pour la plantation des jardins dont les poiriers greffés sur franc sont totalement exclus dans une partie du nord de la France et de la Belgique, notamment dans le Hainaut. Du reste beaucoup d'amateurs, éclairés par les écrits de Van Mons sur les fruits et les arbres fruitiers, se remettent à planter des poiriers greffés sur franc. Ce sont en effet les seuls qui aient de l'avenir et qui assurent une production durable, abondante et régulière, qui ne se fait pas trop attendre quand on soumet cet arbre à une taille rationnelle et qu'on ne s'obstine pas à la contenir outre mesure.

Le poirier greffé sur coignassier n'a pas besoin d'un sol très-profond ; une couche végétale de 50 à 60 centimètres d'épaisseur lui suffit; mais cette couche doit être d'une nature riche et substantielle, car ses racines ne peuvent s'étendre beaucoup ni en profondeur ni en largeur ; elles doivent par conséquent puiser dans un espace limité la nourriture de l'arbre dont elles entretiennent la vie. Le coignassier réussit également dans les terres fortes argileuses et dans un sol léger sablonneux, pourvu que celui-ci soit humide ; mais, s'il a besoin d'un bon tuteur même dans les terres fortes, il lui en faut un encore plus solide dans les terres légères. Il doit être taillé fort court si l'on ne veut qu'il s'épuise trop promptement, par une production surabondante.

Je crois devoir donner plus d'étendue à la liste des meilleurs poiriers, classés par ordre de maturité des poires, que je n'en ai donné aux listes des autres arbres fruitiers; la poire tient en

effet le premier rang parmi les fruits que peut donner le sol de la Belgique.

JUILLET.

Beurré Giffart. Fruit moyen, fondant, de première qualité ; mûr fin de juillet, pour pyramide et plein vent ; fertile.

Doyenné de juillet. Fruit petit, fondant, de première qualité, pour pyramide et plein vent ; très-fertile.

Madeleine. Fruit petit, demi-fondant, de bonne qualité ; mûr à la mi-juillet, pour pyramide et plein vent ; très-fertile.

AOUT.

Beau Présent, Grosse-Cuisse-Madame. Fruit moyen, allongé, de première qualité, pour espalier aux quatre expositions ; fertile.

Calebasse d'été (ESPEREN). Fruit moyen, allongé, de première qualité, fin d'août, pour pyramide et plein vent ; peu fertile.

Colorée d'août (VAN MONS). Fruit moyen, pyriforme, de première qualité ; mûr en août et septembre, pour pyramide et plein vent ; très-fertile.

Gros Rousselet d'août (VAN MONS). Fruit moyen, pyriforme, à goût de rousselet, de première qualité, pour pyramide et plein vent ; très-fertile.

Léon Leclerc précoce (LÉON LECLERC). Fruit fondant, de première qualité, pour pyramide et plein vent ; très-fertile.

SEPTEMBRE.

Beurré d'Amanlis. Fruit gros, fondant, de première qualité, pour espalier, pyramide et plein vent ; fertile.

Beurré moiré. Fruit gros, fondant, de première qualité ; mûr fin de septembre, pour pyramide ; très-fertile.

Beurré Goubault. Fruit moyen, de première qualité, pour plein vent et pyramide ; mûr à la mi-septembre ; fertile.

Beurré Gens. Fruit assez gros, allongé, de toute première qualité, pour plein vent et pyramide ; mûr fin de septembre ; très-fertile.

Bon Chrétien Willams. Fruit gros ou très-gros, pyramidal, de toute première qualité ; mûr au commencement de septembre, pour pyramide sur franc ; très-fertile.

Bonne Louise d'Avranches. Fruit gros, fondant, de première qualité ; mûr en septembre et octobre, pour plein vent et pyramide ; fertile.

Bon Parent (Bouvier). Fruit petit ou moyen, de toute première qualité, pour plein vent et pyramide ; très-fertile.

Fondante de septembre (Van Mons). Fruit moyen, de première qualité, pour plein vent et pyramide ; très-fertile.

Frédéric de Wurtemberg. Fruit gros, fondant, de première qualité, pour pyramide sur franc.

Marie-Louise (Van Mons). Fruit gros, allongé, de toute première qualité ; mûr en septembre et octobre ; très-fertile, pour espalier, pyramide et plein vent.

Régine (Van Mons). Fruit petit, de première qualité, pour plein vent et pyramide ; très-fertile.

OCTOBRE.

Belle Julie (Van Mons). Fruit moyen, très-coloré, de forme allongée, de toute première qualité, pour plein vent et pyramide sur franc ; fertile.

Beurré Bosc (Van Mons). Fruit gros, fondant ; mûr en octobre et novembre ; fertile, pour pyramide et plein vent.

Beurré Curtet (Bouvier). Fruit moyen, fondant, de première qualité ; mûr en octobre et novembre ; fertile, pour pyramide et plein vent.

Beurré Scheidweiler (Van Mons). Fruit gros, fondant, goût de bergamote crassane ; mûr fin d'octobre ; fertile, de première qualité, pour plein vent et pyramide sur franc.

Bon Chrétien Napoléon. Fruit gros, fondant, de première qualité ; mûr en octobre et novembre ; très-fertile. Pyramide et plein vent.

Colmar Artoisonnet. Fruit très-gros, fondant, de première qualité ; mûr en octobre et novembre ; fertile. Pyramide et espalier.

Cops Heat. Fruit moyen, fondant, de toute première qualité; fertile. Pyramide et plein vent.

Docteur Capron (Van Mons). Fruit moyen, de toute première qualité; mûr en octobre et novembre; fertile. Pyramide, plein vent et espalier.

Duc de Brabant (Van Mons). Fruit gros, fondant, de toute première qualité; mûr en octobre et novembre; fertile. Pyramide et plein vent.

Beurré Hamecher (Bivort). Fruit gros, fondant, de toute première qualité; mûr fin d'octobre; fertile. Pyramide et plein vent.

Beurré Kennes (Bivort). Fruit moyen ou gros, fondant, de première qualité; mûr en octobre et novembre; très-fertile. Pyramide et plein vent.

Calebasse Tougard (Bivort). Fruit allongé, moyen ou gros, beurré, fondant, de toute première qualité; mûr fin d'octobre et commencement de novembre; très-fertile. Pyramide, plein vent et espalier.

Doyenné crotté. Fruit moyen, fondant, de toute première qualité; très-fertile. Pyramide et espalier.

Marie-Louise (Duquesne). Fruit gros, fondant, de première qualité; mûr en octobre et novembre; fertile. Pyramide, plein vent et espalier.

Poire Stas (Van Mons). Fruit gros, fondant, de première qualité; fertile. Pyramide et plein vent.

Théodore Van Mons (Van Mons). Fruit gros, fondant, de première qualité; mûr en octobre et novembre; fertile, pour plein vent et pyramide sur franc.

NOVEMBRE.

Beurré Beauchamp (Van Mons). Fruit moyen, fondant, de première qualité; fertile. Pyramide et plein vent.

Beurré Diel. Fruit très-gros, fondant, de première qualité; mûr en novembre et décembre; très-fertile. Pyramide, plein vent et espalier.

Beurré Navez (Bouvier). Fruit gros, fondant, de première qualité ; fertile. Pyramide et plein vent.

Bergamote crassane. Fruit gros , fondant , de première qualité ; mûr en octobre et novembre ; fertile, pour espalier.

Bezy de Saint-Vaast. Fruit moyen , fondant , de première qualité ; très-fertile. Pyramide, plein vent et espalier.

Bezy de Chaumontel. Fruit gros , demi-fondant, de première qualité, pour plein vent et espalier.

Bouvier Bourgmestre (Bouvier). Fruit gros, fondant, de première qualité ; très-fertile. Pyramide, plein vent et espalier.

Catinka (Esperen). Fruit très-gros, fondant, de première qualité ; mûr en novembre et décembre ; fertile. Pyramide, plein vent et espalier.

Délices d'Hardempont. Fruit moyen, fondant, de première qualité ; mûr en novembre et décembre ; fertile. Pyramide et espalier.

Délices de Jodoigne (Bouvier). Fruit gros, fondant, de première qualité ; mûr en novembre et décembre ; fertile. Pyramide, espalier et plein vent.

De Sorlus (Van Mons). Fruit très-gros, fondant, de deuxième qualité ; fertile, pour plein vent et pyramide sur franc.

Doyen Dillen (Van Mons). Fruit moyen, fondant, beurré, de première qualité ; mûr en novembre et décembre ; très-fertile, pour plein vent et pyramide sur franc.

Épine Dumas. Fruit gros, fondant, de première qualité ; fertile. Pyramide.

Joséphine (Bouvier). Fruit moyen, fondant, de première qualité ; fertile, pyramide.

Petit Beurré (Van Mons). Fruit petit, fondant, de toute première qualité ; très-fertile. Pyramide sur franc et plein vent.

Maréchal de cour (Van Mons). Fruit gros, fondant , de toute première qualité ; mûr en novembre et décembre. Pyramide.

Nouveau Poiteau (Van Mons). Fruit très-gros, très-fondant, de toute première qualité ; fertile. Pyramide sur franc.

Triomphe de Jodoigne (Bouvier). Fruit très-gros, fondant,

beurré, de toute première qualité; mûr en novembre et décembre. Pyramide et plein vent.

Van Mons (Léon Leclerc). Fruit très-gros, fondant, de première qualité; fertile. Pyramide.

Vanasche (Bouvier). Fruit très-gros, fondant, de première qualité; mûr en novembre et décembre; fertile. Pyramide.

Duc de Nemours (Van Mons). Fruit moyen, fondant, de première qualité; mûr en novembre et décembre; fertile. Pyramide et plein vent.

DÉCEMBRE.

Alexandre Lambré (Bivort). Fruit petit ou moyen, fondant, beurré, de toute première qualité; mûr fin de décembre et février; fertile. Pyramide et plein vent, espalier.

Belle après Noël (Esperen). Fruit gros, fondant, de première qualité; mûr fin d'octobre ; fertile. Pyramide et espalier.

Bergamote Dussart. Fruit moyen, fondant, de première qualité; mûr en décembre et janvier; très-fertile. Pyramide et plein vent.

Bergamote Sageret. Fruit moyen, fondant, de première qualité; mûr en décembre et janvier; fertile. Pyramide.

Beurré d'Hardempont. Fruit très-gros, fondant, de première qualité; mûr de décembre à janvier; très-fertile, pour espalier.

Beurré d'Arenberg. Fruit moyen, fondant, de première qualité; mûr de novembre à février; assez fertile. Pyramide.

Choix d'un Amateur (Van Mons). Fruit gros, de forme allongée, fondant, de toute première qualité; fertile, pour pyramide sur franc.

Comte de Flandre (Van Mons). Fruit gros, allongé, fondant, beurré, de toute première qualité; fertile, pour plein vent et pyramide sur franc.

Fondante de Malines (Esperen). Fruit moyen, fondant, de première qualité; mûr de décembre à janvier; fertile. Pyramide et espalier.

Jaminette. Fruit gros, mi-fondant, de deuxième qualité;

mûr en décembre et février; fertile. Pyramide, espalier et plein vent.

Monseigneur Affre (Bivort). Fruit moyen, fondant, beurré, de toute première qualité; mûr au commencement de décembre; très-fertile. Pyramide et plein vent.

Passe-Colmar. Fruit gros ou très-gros, fondant, beurré, de toute première qualité, pour espalier.

Reine Victoria (Bivort). Fruit moyen, chair fine, fondante, de toute première qualité; mûr en décembre et janvier; très-fertile. Pyramide et plein vent.

Saint-Germain. Fruit gros, fondant, de première qualité; mûr en novembre et avril; fertile, pour espalier.

JANVIER.

Charles Van Mons (Van Mons). Fruit moyen, fondant, de première qualité; fertile, pour plein vent et pyramide sur franc.

Charles Smet (Van Mons). Fruit moyen, fondant, de toute première qualité; fertile, pour plein vent et pyramide sur franc.

Colmar Nélis. Fruit petit, fondant, de première qualité; mûr de décembre à janvier; fertile. Pyramide.

Conseiller de la cour (Van Mons). Fruit très-gros, fondant, de première qualité; fertile. Pyramide et plein vent.

Forel, poire truite. Fruit moyen, fondant, de première qualité; mûr en décembre et janvier; très-fertile. Pyramide.

Grand Soleil (Esperen). Fruit moyen, cassant, de deuxième qualité; mûr en décembre et janvier; fertile. Pyramide et espalier.

Henkel d'hiver (Van Mons). Fruit moyen, fondant, de première qualité; fertile. Pyramide.

Soldat Laboureur (Esperen). Fruit gros, mi-fondant, de première qualité; mûr en décembre et janvier; très-fertile. Pyramide et plein vent.

FÉVRIER.

Beurré de Rance. Fruit gros, fondant, de première qualité; mûr en février et avril; fertile. Pyramide et espalier.

Beurré vert tardif. Fruit moyen, fondant, de première qualité; mûr en février et mars; fertile. Pyramide et espalier.

Beymont (BOUVIER). Fruit gros, fondant, de première qualité; mûr en février et mars; fertile. Pyramide.

Bezy de printemps. Fruit moyen, mi-fondant, de première qualité; fertile. Pyramide et espalier.

Docteur Bouvier (VAN MONS). Fruit très-gros, fondant, de première qualité; fertile. Pyramide et plein vent.

Suzette de Bavay (ESPEREN). Fruit gros, mi-fondant, de première qualité; mûr en janvier et février; fertile. Pyramide, plein vent et espalier.

Beurré Benner (BIVORT). Fruit moyen ou gros, fondant, de toute première qualité; mûr en janvier et février; très-fertile. Pyramide et plein vent.

Beurré Stappaerts (VAN MONS). Fruit petit, demi-fondant, de bonne qualité; mûr en janvier et février. Pyramide et plein vent.

Mignonne d'hiver (BIVORT). Fruit petit ou moyen, de première qualité. Pyramide et plein vent.

Zéphiren Grégoire (GRÉGOIRE). Fruit assez gros, fondant, de première qualité; mûr en février et mars; très-fertile. Pyramide et espalier.

MARS.

Bergamote de Pâques. Fruit gros, mi-fondant, de première qualité; mûr en janvier et mars; assez fertile. Espalier.

Bergamote de Soulers. Fruit gros, fondant, de bonne qualité; fertile, pour pyramide et espalier.

Bergamote Esperen (ESPEREN). Fruit moyen, fondant, de première qualité; mûr en mars et avril; très-fertile. Pyramide et espalier.

Capucine Van Mons. Fruit gros, fondant, de première qualité; mûr en février et mars; très-fertile. Pyramide et plein vent.

Élisa d'Heyst (ESPEREN). Fruit gros, fondant, de première

qualité; mûr en mars et avril; assez fertile. Pyramide et espalier.

Esturion. Fruit petit, fondant, de première qualité; mûr en février et mars; fertile. Pyramide et espalier.

Joséphine de Malines (Esperen). Fruit moyen, fondant, de première qualité; mûr en février et avril; fertile. Pyramide et espalier.

Léon Leclerc (Van Mons). Fruit gros, mi-fondant, de première qualité; mûr en février et avril; fertile. Pyramide et espalier.

Nouveau Simon Bouvier (Van Mons). Fruit moyen, fondant, de toute première qualité; mûr en février et mars; très-fertile. Pyramide, espalier et plein vent.

Royale d'Angleterre. Fruit énorme, à cuire, de première qualité; mûr en mars et avril; fertile. Pyramide et plein vent.

AVRIL.

Doyenné d'hiver. Fruit gros, mi-fondant, de deuxième qualité; mûr en mars et mai; fertile. Espalier.

Fortunée (Parmentier). Fruit moyen, mi-fondant, de deuxième qualité; mûr en mars et mai; peu fertile. Espalier.

Léon Leclerc de Laval. Fruit gros, fondant, de deuxième qualité; mûr en février et mars; très-fertile. Pyramide et espalier.

POMMIERS.

On greffe le pommier sur quatre sortes de sujets : 1° le franc de semis, 2° le franc sauvageon des bois, 3° le doucin, 4° le paradis.

Le *franc de semis* est destiné à former des arbres en plein vent ou de grandes pyramides; peu difficile quant à la qualité du terrain, il préfère cependant ceux dont la couche pénétrable est la plus profonde.

Le *franc sauvageon des bois,* dont les racines sont traçantes, se contente d'un terrain moins profond que celui qu'exige le pommier franc de semis. On greffe beaucoup de pommiers sur ce genre de sujets dans les environs de Namur et de Dinant où il croît jusqu'au milieu des rochers. Cette sorte de sujets n'est

point assez généralement connue et appréciée dans le reste de la Belgique. Lorsqu'on le plante en terre forte, il y végète avec autant de vigueur que le pommier franc de semis; dans un sol léger la constitution robuste de ses racines lui permet de résister mieux que tout autre à la sécheresse, et de se mettre très-promptement à fruit. Je pense que dans les terres de cette nature, le pommier franc sauvageon des bois pourrait remplacer avec avantage les sujets de paradis ; toutefois, n'ayant point de terres légères à ma disposition, je n'ai pu vérifier le fait par expérience directe.

Le *doucin* sert à former des arbres de dimensions moyennes ; il lui faut une terre meuble et riche ; il craint moins que le paradis les effets de la sécheresse.

Le *paradis* sert exclusivement à former des pommiers de petites dimensions qu'on peut conduire à volonté en buisson, en cuvelle ou en petite pyramide. Les greffes de pommier sur ce sujet ne peuvent donner que des arbres nains qui sont en plein rapport au bout de deux ou trois ans. Le paradis est très-exigeant quant à la qualité du terrain ; il ne réussit bien que dans un sol très-gras, ni trop compacte, ni trop léger, ni trop sec, ni trop humide. Son défaut principal, c'est que le bois des pommiers dont il a reçu la greffe est sujet à contracter la maladie du chancre.

Voici quelques variétés de choix par ordre de maturité.

Calville rouge d'été. Fruit moyen, mûr en juillet, pour pyramide et plein vent.

Pomme-fraise. Fruit moyen, mûr en août, fertile, de première qualité, pour pyramide et plein vent.

Pomme-neige. Fruit moyen, de première qualité, mûr fin d'août, très-fertile, pour pyramide et plein vent.

Pomme-framboise. Fruit gros, de première qualité, mûr fin de septembre, pour pyramide et plein vent.

OCTOBRE.

Pomme-reinette dorée. Fruit moyen, de première qualité, mûr en octobre, très-fertile, pour pyramide et plein vent.

Pomme court-pendu doux. Fruit moyen, de première qualité, mûr en octobre, très-fertile, pour pyramide et plein vent.

Pomme rosa. Fruit moyen, de première qualité, mûr en octobre, fertile, pour pyramide et plein vent.

Pomme-reinette d'Espagne. Fruit gros, mûr en octobre, fertile, pour pyramide et plein vent.

Pomme-reinette monstrueuse. Fruit très-gros, de première qualité, mûr en octobre, pour pyramide et plein vent.

NOVEMBRE.

Pomme belle-fleur de Brabant. Fruit moyen, de première qualité, mûr en novembre et décembre, très-fertile, pour pyramide et plein vent.

Pomme-reinette grise d'automne. Fruit moyen, de première qualité, mûr en novembre et décembre, très-fertile, pour pyramide et plein vent.

Pomme-reinette longue. Fruit gros, de première qualité, mûr en novembre et décembre, très-fertile, pour pyramide et plein vent.

Pomme-reinette dorée. Fruit moyen, de première qualité, fertile, pour pyramide et plein vent.

Pomme-reinette d'Angleterre. Fruit gros, de première qualité, très-fertile, pour pyramide et plein vent.

DÉCEMBRE.

Pomme belle Joséphine, ménagère. Fruit gros, de première qualité, mûr de décembre à février, fertile, pour pyramide et plein vent.

Pomme-reinette du Canada, grise. Fruit gros, de première qualité, mûr de décembre à février, fertile, pour pyramide et plein vent.

Pomme-reinette de Thouin. Fruit moyen, de première qualité, mûr de décembre à février, fertile, pour pyramide et plein vent.

Pomme-reinette de Fisbach. Fruit gros, de première qualité, mûr de décembre à février, fertile, pour pyramide et plein vent.

Pomme-reinette de Hollande. Fruit gros, de première qualité, mûr de décembre à février, fertile, pour pyramide et plein vent.

Pomme-reinette de Champagne. Fruit gros, de première qualité, mûr de décembre à février, fertile, pour pyramide et plein vent.

Pomme-rambour gris. Fruit moyen, de première qualité, mûr de décembre à janvier, fertile, pour pyramide et plein vent.

Pomme superbe du bosquet. Fruit gros, de première qualité, mûr de décembre à février, fertile, pour pyramide et plein vent.

JANVIER.

Pomme-calville blanc. Fruit gros, de première qualité, fertile, pour pyramide, plein vent et espalier.

Pomme-calville rouge d'hiver. Fruit gros, de première qualité, très-fertile, pour pyramide, plein vent et espalier.

Pomme de Boutigné. Fruit moyen, de première qualité, fertile, mûr en janvier et février, pour pyramide et plein vent.

Pomme-fenouillet gris. Fruit petit, de première qualité, fertile, mûr en janvier et mars, pour pyramide et plein vent.

Pomme-reinette de Bretagne. Fruit gros, de première qualité, fertile, mûr en janvier et mars, pour pyramide et plein vent.

Pomme-reinette d'Anjou. Fruit moyen, de première qualité, fertile, mûr en janvier et mars, pour pyramide et plein vent.

Pomme-reinette du Brabant. Fruit moyen, de première qualité, fertile, mûr en janvier et mars, pour pyramide et plein vent.

Pomme-reinette panachée. Fruit gros, de première qualité, fertile, mûr en janvier et mars, pour pyramide et plein vent.

Pomme Cornish July Flower. Fruit moyen, de première

qualité, fertile, mûr en janvier et mars, pour pyramide et plein vent.

Pomme de Sarreguemines. Fruit moyen, de première qualité, fertile, mûr en janvier et mars, pour pyramide et plein vent.

Pomme de Saint-Sauveur. Fruit moyen, de première qualité, fertile, mûr en janvier et mars, pour pyramide et plein vent.

Pomme-reinette de Vigan. Fruit moyen, de première qualité, fertile, mûr en janvier et mars, pour pyramide et plein vent.

FÉVRIER.

Pomme court-pendu. Fruit moyen, de première qualité, fertile, mûr en février et mars, pour pyramide et plein vent.

Pomme drap d'or. Fruit assez gros, de première qualité, fertile, mûr en février et mars, pour pyramide et plein vent.

Pomme pepin d'or. Fruit petit, de première qualité, très-fertile, mûr en février et avril, pour pyramide et plein vent.

Pomme-reinette de Caux. Fruit gros, de première qualité, fertile, mûr en février et avril, pour pyramide et plein vent.

Pomme-reinette de Versailles. Fruit moyen, de première qualité, fertile, mûr en février et avril, pour pyramide et plein vent.

Pomme-reinette double verte. Fruit gros, de première qualité, très-fertile, mûr en février et mai, pour pyramide et plein vent.

Pomme-reinette franche. Fruit gros, de première qualité, fertile, mûr en février et mai, pour pyramide et plein vent.

Pomme-reinette verte. Fruit moyen, de première qualité, fertile, mûr en février et mai, pour pyramide et plein vent.

Pomme-rambour d'hiver. Fruit très-gros, de deuxième qualité, fertile, mûr en février et mars, pour pyramide et plein vent.

MARS.

Pomme verte grise (Léon Leclerc). Fruit moyen, de première qualité, fertile, mûr en mars, pour pyramide et plein vent.

La plupart des variétés précédentes mûrissent dans ce mois.

AVRIL.

Pomme reinette franche très-tardive. Fruit gros, de première qualité, assez fertile, mûr en avril et mai, pour pyramide et plein vent.

Pomme-reinette très-tardive (Léon Leclerc). Fruit moyen, de première qualité, fertile, mûr en avril et mai, pour pyramide et plein vent.

Pomme-reinette de Grenville. Fruit gros, de deuxième qualité, assez fertile, mûr en avril et mai, pour pyramide et plein vent.

PRUNIER.

Le prunier se greffe sur lui-même, c'est-à-dire sur sujets obtenus de semis de noyaux de prunes ; quelques variétés qui se reproduisent franches de pied n'ont pas besoin d'être greffées. Le prunier végète dans presque tous les terrains; mais il ne donne de bons fruits que dans les terres légères des pays montagneux ; on peut cependant obtenir de bonnes prunes dans les terres fortes, en plantant les pruniers à une exposition méridionale bien abritée contre les vents du nord.

Variétés recommandables.

Prune abricotée rouge. Fruit gros, de première qualité, mûr à la mi-septembre, assez fertile, pour pyramide et plein vent.

Prune Coé, goutte d'or. Fruit gros, de première qualité, mûr fin de septembre, fertile, pour espalier, pyramide et plein vent.

Prune de Montfort. Fruit moyen, de première qualité, mûr fin de juillet, très-fertile, pour pyramide et plein vent.

Prune de Waterloo. Fruit gros, jaune, de première qualité, mûr fin de juillet, très-fertile, pour espalier.

Prune Mirabelle drap d'or. Fruit moyen, de première qualité, mûr à la mi-août, très-fertile, pour pyramide et plein vent.

Prune Monsieur hâtif. Fruit moyen, de première qualité, mûr à la mi-juillet, très-fertile, pour pyramide et plein vent.

Prune reine-Claude verte. Fruit moyen, de première qualité, mûr fin d'août, fertile, pour pyramide et plein vent.

Prune reine-Claude violette. Fruit moyen, de première qualité, mûr à la mi-août, fertile, pour pyramide et plein vent.

Prune reine-Claude dorée. Fruit moyen, de première qualité, mûr fin d'août, très-fertile, pour pyramide et plein vent.

Prune reine-Claude de Bavay. Fruit gros, de première qualité, mûr en septembre, fertile, pour espalier, pyramide et plein vent.

Prune reine-Claude rouge de Van Mons. Fruit gros, de première qualité, mûr en septembre, fertile, pour pyramide et plein vent.

Prune reine-Claude blanche (Galoppin). Fruit moyen, de première qualité, mûr en septembre, pour pyramide et plein vent.

Prune reine-Claude tardive. Fruit moyen, de première qualité, mûr en octobre, assez fertile, pour pyramide et plein vent.

Prune Fellemberg. Fruit très-gros, de première qualité, mûr fin de septembre, très-fertile, pour pyramide et plein vent.

Prune Sainte-Catherine jaune. Fruit moyen, de première qualité, mûr en septembre, fertile, pour pyramide et plein vent.

Prune Englebert. Fruit moyen, de première qualité, mûr à la mi-juillet, fertile, pour pyramide et plein vent.

Prune prince of Whales. Fruit assez gros, de première qualité, mûr en juillet, pour pyramide et plein vent.

Prune Quetsche de Metz. Fruit moyen, de première qualité, pour pruneaux, mûr en septembre, pour plein vent.

Prune Quetsche d'Italie. Fruit gros, de première qualité, pour pruneaux, mûr fin de septembre, pour plein vent.

Prune robe de sergent, prune d'Agen. Fruit gros, de première qualité, pour pruneaux, mûr en septembre, pour plein vent.

VIGNES.

Je ne puis terminer ces indications sommaires sur les meilleurs arbres à fruits, sans y joindre la liste des vignes dont le raisin mûrit le mieux sous le climat de la Belgique.

Chasselas de Fontainebleau doré. Grain blanc, doré, rond, de première qualité, pour espalier, au midi.

Chasselas blanc, de première qualité, pour espalier au levant et au midi, grain blanc, moyen, rond.

Chasselas grosse perle hâtive. Grain gros, blanc, rond, de première qualité, pour espalier, au levant et au midi.

Chasselas rouge. Grain moyen, rouge, rond, de première qualité, pour espalier, au levant et au midi.

Chasselas Vroege Vanderlaenen. Grain moyen, blanc, rond, de première qualité, pour espalier, au levant et au midi.

Chasselas Tokay. Grain moyen, rose, rond, de première qualité, pour espalier, au levant, au midi et au couchant.

Muscat blanc. Grain gros, rond, de première qualité, pour espalier, au midi.

Muscat noir. Grain gros, rond, de première qualité, pour espalier, au midi.

Saint-Bernard. Grain petit, noir, rond, de deuxième qualité, pour espalier, au levant, au midi et au couchant.

Queen Victoria. Grain assez gros, rond, blanc, de première qualité, pour espalier, au midi.

Chasselas violet. Grain moyen, rond, de première qualité, pour espalier, au midi.

Chasselas de Bar-sur-Aube. Grain gros, doré, de première qualité, pour espalier, au midi.

Gros bleu de Hollande. Grain gros, rond, de première qualité, pour espalier, au midi.

BIVORT.

LYS LANCIFOLIÉ.

Cette plante à floraison splendide, l'une des plus recherchées et des plus dignes de l'être parmi celles de la riche famille des Liliacées, a présenté dans l'île de Guernesey un cas de dégénérescence que nous portons à la connaissance de nos lecteurs, en priant ceux qui auraient, dans la pratique, observé quelque fait analogue, de vouloir bien nous en informer, dans l'intérêt de la science. Un amateur d'horticulture demeurant au château de Beau-Séjour, dans l'île de Guernesey, acheta il y a trois ans des lys lancifoliés, blancs, roses et ponctués. Tous fleurirent parfaitement jusqu'en 1847. Au mois de novembre de cette année ils furent rempotés comme d'habitude. La collection se composait de quatre lys lancifoliés blancs, deux ponctués et un rose. Cette année, tous ont donné uniformément des fleurs blanches.

L'auteur de cette observation, bien qu'il ait un jardinier à l'année, soigne ses fleurs lui-même ; il a rempoté les bulbes de ses lys lancifoliés de ses propres mains ; il a fait en outre sur chaque bulbe, notamment sur celle du lys lancifolié rose acheté par lui chez M. Van Houtte, de Gand, des remarques particulières qui ne lui permettent pas de douter de son identité, et qui rendent toute idée de substitution de bulbe inadmissible. Il importe beaucoup au commerce de l'horticulture de vérifier si c'est un simple accident de végétation, ou si la coloration des lys lancifoliés est sujette à disparaître sous l'empire de certaines circonstances. Ceux qui font l'objet de cette observation paraissent avoir reçu en 1848 exactement la même terre et les mêmes soins de culture que les années précédentes. Nous n'avons entendu parler d'aucun fait qui vienne confirmer en Belgique l'observation de l'amateur de Guernesey.

PLANTES NOUVELLES OU PEU CONNUES.

Nemophila maculata. Parmi les plantes annuelles obtenues des semences envoyées par le voyageur botaniste Hartweg de la Californie au jardin de la Société royale d'horticulture d'Angleterre, une *Nemophila* qui vient de fleurir attire surtout l'attention des connaisseurs. M. Hartweg l'avait surnommée *N. speciosa;* mais ce nom ayant soulevé beaucoup d'objections, M. Bentham lui a substitué celui de *N. maculata,* justifié par les taches foncées qui décorent la pointe obtuse de chacune des divisions de sa corolle et qui tranchent vivement avec le bleu très-clair du reste de la fleur.

La culture de cette nouvelle *Nemophila* est de tous points la même que celle de la *N. insignis,* très-répandue dans les jardins de toute l'Europe.

Arisœma de Murray. Cette plante, de la famille des Aroïdes, paraît fort digne d'être propagée dans les serres chaudes d'Europe où elle fleurit en mars et en avril. Ses fleurs d'un beau blanc précèdent la naissance des feuilles. Les premiers tubercules de cette *Arisœma* ont été envoyés de Tana, par M. Law, au jardin de Kew; elle est originaire des montagnes des environs de Surate, dans l'Inde orientale.

Tropœolum speciosum; Tropœolum umbellatum. On signale, comme ayant été remarquées aux dernières expositions florales en Angleterre, ces deux jolies espèces du genre *Tropœolum,* peu répandues dans les collections.

EMPLOI DU SEL EN HORTICULTURE.

Nous ne devons point négliger de publier les faits qui peuvent éclairer quelque point important de la pratique de l'une des branches de l'horticulture. M. Fleming, jardinier en chef du domaine de Trentham-Hall en Angleterre, y trouva, en prenant possession de la direction des jardins de ce domaine, des

fosses d'asperges qui végétaient misérablement et n'avaient presque point profité après plusieurs années de plantation. Il leur donna du sel qu'il répandit en poudre à la surface des fosses, puis il l'enterra par une légère façon à la fourche à trois dents. Dès l'année suivante, les asperges avaient doublé de volume; elles ont continué depuis à grossir et sont devenues d'une beauté remarquable et d'une qualité supérieure.

M. Fleming, par ce procédé, n'a pas seulement activé la végétation des asperges; il a en outre détruit totalement les limaces excessivement multipliées à Trentham-Hall. Le sel qu'il emploie est le même dont les fermiers se servent pour la grande culture; il lui coûte un peu moins de 15 centimes le kilogramme; il en répand de 250 à 500 grammes par mètre carré, dès les premiers beaux jours du printemps.



Epacris (hybrid var.)

1 campanulata maxima. 2 bicolor.

PLANTE FIGURÉE DANS CE NUMÉRO.

EPACRIS CAMPANULATA MAXIMA ; EPACRIS BICOLOR.

Ces deux jolies plantes, dont la floraison gracieuse rivalise avec les plus belles d'entre les Éricacées, sont des conquêtes récentes de l'horticulture anglaise. On sait que le genre *Epacris,* de même que le genre *Erica,* son proche voisin, se prête avec une heureuse facilité à la production des variétés et sous-variétés hybrides.

L'*Epacris campanulata maxima* est une variété de l'*Epacris campanulata.* Le tube de ses fleurs, bien qu'un peu plus court, n'en est pas moins d'une rare beauté, d'une grande vivacité de coloris ; la plante fleurit avec profusion et se maintient aisément sous une bonne forme; elle a fleuri pour la première fois en Angleterre au mois de mars 1848.

L'*Epacris bicolor* se rapproche beaucoup de l'*Epacris grandiflora;* ses fleurs sont seulement plus grandes et d'une nuance plus éclatante.

La culture de ces plantes est exactement celle des bruyères du Cap. On sait que toutes les Éricacées prospèrent dans une serre froide bien aérée, et qu'il leur faut une terre de bruyère sableuse et de fréquents arrosages; leurs racines craignent beaucoup la sécheresse et redoutent l'action brûlante du soleil d'été. On les multiplie de boutures sous cloche dans du sable modérément humide. Nous rappelons à ceux qui peuvent être curieux de n'en point oublier l'origine que le genre *Epacris* tire son nom de deux mots grecs qui veulent dire : *sur les hauteurs.* Les plantes de ce genre croissent en effet naturellement sur des terrains élevés.

OLLUCO

(*Ullucus tuberosus*).

En attendant que l'olluco fasse son chemin dans la grande et dans la petite culture, il commence par faire du bruit, ce qui ne peut que servir à sa propagation. La presse agricole en France et en Angleterre s'en occupe fréquemment, et nous regardons comme un devoir de tenir nos lecteurs au courant de ce qui s'imprime à son sujet; car il paraît que les résultats obtenus en Belgique l'emportent de beaucoup sur ceux que la culture de l'olluco a donnés dans les autres pays.

A en croire MM. Vilmorin, Masson et Lindley, l'olluco ne donnerait qu'un ou deux tubercules de petites dimensions à chaque touffe; la saveur des tubercules et leur mérite comme aliment seraient au-dessous du médiocre, et il n'y aurait pas grand chose à en espérer. C'est du moins à ce résultat qu'est arrivé M. Masson dans son essai de culture de l'olluco au jardin de la Société d'horticulture de Paris. A Bruxelles, les choses se sont passées tout autrement. D'abord la plante a donné une masse de tiges et de feuilles du poids de plusieurs kilos, pouvant également servir de fourrage pour les bestiaux, et figurer sur une bonne table au même titre que les épinards. Après que toute cette masse de verdure a été supprimée, la plante s'est hâtée de pousser de nouvelles tiges et de former des tubercules en très-grand nombre, se rapprochant beaucoup pour la forme et pour la grosseur de la petite pomme de terre précoce connue aux environs de Bruxelles sous le nom de *Cornet.* La qualité de ces tubercules n'a pas pu être jugée, car à l'époque où il a fallu déplacer la plante pour la faire figurer à l'exposition, ils n'étaient pas mûrs; ils l'étaient à peine au mois de novembre lorsqu'ils ont été enlevés par M. De Jonghe pour satisfaire aux demandes des amateurs d'horticulture et d'agriculture, qui désiraient en obtenir des échantillons. Grâce à cette large distribution de tubercules d'olluco confiés aux hommes les plus éclairés et les

plus capables d'en faire réussir la culture, il est plus que probable que la principale station de cette plante doit être la Belgique, d'où elle se répandra dans le reste de l'Europe. La plupart des personnes qui vont s'occuper d'expériences sur la culture de l'olluco en Belgique sont remplies de confiance dans l'avenir de cette plante, parce qu'elles ont vu à l'exposition de septembre l'abondance de ses produits et la vigueur de sa végétation, laquelle n'avait été surexcitée par aucun moyen extraordinaire. L'olluco a été en effet planté et cultivé par M. De Jonghe en plein air et en pleine terre, exactement dans les mêmes conditions qu'il rencontrera dans tout jardin dont le sol est de bonne nature.

On n'a point oublié que la pomme de terre a mis un siècle à prendre la place qu'elle occupe en ce moment dans les cultures européennes ; l'olluco n'a pas moins d'avenir que n'en avait la pomme de terre à son début ; ses progrès seront plus rapides, parce qu'il vient dans un siècle plus éclairé où il aura moins de préjugés à vaincre. Nous avons dû donner aux faits qui précèdent une place dans notre feuille, et nous formons le vœu que cet article soit répété par la grande presse, afin qu'il puisse détruire l'effet décourageant qui pourrait résulter des articles publiés sur l'olluco dans les journaux d'horticulture de Paris et de Londres.

CULTURE JARDINIÈRE DANS LE WEST-LAND.

Il nous arrive assez souvent d'avoir à soutenir des discussions fort animées avec des jardiniers et des propriétaires auxquels nous voudrions pouvoir faire partager nos convictions quant à la possibilité d'étendre en Belgique la production des fruits et des légumes recherchés de grande primeur, dont nous pourrions avec tant d'avantages approvisionner les marchés de nos grandes villes et celles des pays voisins. On nous répond que le climat s'y oppose, que la culture jardinière, telle que nous vou-

lons la propager, est trop dispendieuse, et que ses produits, devenus trop abondants, manqueraient de consommateurs. De ces trois objections principales, la seconde seule est la véritable. Il faut de l'argent pour établir sur un bon pied une culture maraîchère bien montée ; ce genre de jardinage ne peut devenir lucratif que sous la condition qu'on lui consacrera le capital nécessaire à l'achat du matériel et des engrais sans lesquels il ne faut pas s'en mêler. Mais il en est de même de toutes les industries, dont aucune ne saurait être profitable si celui qui l'entreprend manque du premier élément de production, le capital. Donc, à cette objection, nous n'avons rien à répondre. Nous prouverons clairement, par des faits irrécusables, que le capital employé à l'horticulture maraîchère donne des bénéfices certains et élevés ; mais à ceux qui veulent réaliser des bénéfices et obtenir des produits sans faire aucune avance à la culture, nous n'avons rien à répondre.

Reprenons les deux autres objections, et voyons si les faits leur donnent ou non raison contre nos conseils. Au lieu de raisonnements, donnons un coup d'œil à un coin de terre des bords de la Meuse, tout près de son embouchure, chez nos voisins les Hollandais; ce coin de terre est connu sous le nom de *West-Land*. De même qu'on fait la part au feu dans un incendie, les habitants du West-Land ont fait la part à l'eau. Au moyen de digues et de canaux, on est parvenu à assainir une partie de la contrée en faisant de l'autre partie un vaste étang ; le pays sec ne se maintient dans cet état qu'à l'aide des nombreux moulins à vent qui servent à élever l'eau superflue pour la verser dans les canaux qui la conduisent vers la partie abandonnée aux eaux. Certes, on ne dira pas que de telles conditions soient plus favorables à la culture jardinière que celles de notre territoire. L'hiver, en Hollande, commence de bonne heure et finit tard, et même pendant ce qu'on nomme les beaux jours, la température n'est jamais que ce qu'elle peut être à l'embouchure d'un grand fleuve, sous un climat septentrional.

Eh bien! malgré ces difficultés résultant de la nature des

choses, tout le West-Land est un immense jardin d'environ 9,000 hectares, entièrement consacré à la culture des fruits et des légumes de primeur. Chaque famille, cultivant à peu près en moyenne un hectare seulement, vit dans un état d'aisance relative bien supérieure à celle de la masse de la population dans les pays de grande culture; des murs d'une demi-brique d'épaisseur, soutenus par des contre-forts en bois, sont garnis d'arbres fruitiers en espalier; le raisin des espèces hâtives y mûrit parfaitement tous les ans. Comparez les difficultés contre lesquelles luttent les jardiniers du West-Land avec les avantages que trouveraient pour suivre la même voie ceux de notre pays. La houille dont ils font cuire la brique de leurs murs vient d'Angleterre ou de Belgique, et les travailleurs qu'ils emploient, payant tout plus cher que chez nous, exigent nécessairement des salaires plus élevés. Quant au débouché pour cette prodigieuse production de légumes et de fruits, ils le trouvent sur le marché de Londres, ce marché illimité de près de deux millions de consommateurs, où tout se vend, et dont la Belgique est plus près que la Hollande.

Mais les jardiniers hollandais, bien que la plus stricte économie préside à toutes leurs dépenses, consacrent à leur culture jardinière tous les capitaux qu'il lui faut pour prospérer; on comprend que, pour couper un hectare de terrain de murs pour espalier à 8 ou 10 mètres les uns des autres, il en coûte, et beaucoup; mais qu'importe si c'est de l'argent bien employé, si les avances sont largement remboursées par l'abondance et la qualité des produits?

L'exemple de ce que font si près de nous les jardiniers industrieux du West-Land nous a paru réfuter victorieusement les raisonnements de ceux qui prétendent que nous ne pouvons en faire autant.

PLANTATION DES PROMENADES PUBLIQUES.

Décidément le scolyte détruit, en dépit des divers moyens essayés pour arrêter ses ravages, les ormes des boulevards de Bruxelles, et l'on peut s'attendre à voir disparaître sous les coups du même ennemi les ormes séculaires qui décorent le parc, ornement si justement admiré de notre capitale.

Dans une lettre adressée à M. le bourgmestre de Bruxelles, M. le professeur Ch. Morren expose la nécessité de remplacer les ormes par d'autres espèces que le scolyte n'attaque pas. C'est peut-être désespérer un peu vite du salut de l'arbre qui, sous notre climat, donne le meilleur bois de charronnage ; toutefois, il est évident que nos promenades, pour être moins exclusivement plantées d'ormes, ainsi que le demande M. Ch. Morren, n'en seraient que mieux ornées et plus agréables. Mais, à côté de la question d'agrément, il y a la question économique. Les administrations urbaines, chargées des intérêts des villes, doivent chercher à concilier l'ornementation des promenades avec la production d'un revenu par l'élagage, et d'un capital important au bout d'un siècle. Tout cela, sauf les ravages du scolyte, est réalisé par l'orme mieux que par tout autre arbre. S'il faut abandonner l'orme et planter d'autres espèces que le scolyte n'attaque pas, les choix se trouvent restreints par les considérations de durée et de valeur des arbres. Prise de ce point de vue, la question prend une grande importance; car elle s'étend aux plantations qui longent nos routes, ces plantations étant menacées du même sort que celles des boulevards de la capitale.

En attendant qu'on réunisse tous les hommes compétents pour prendre leur avis, nous croyons opportun de passer en revue quelques-uns des arbres les plus propres à remplacer l'orme, toujours sous la réserve de la recherche d'un préservatif contre le scolyte.

M. Ch. Morren propose les *pavia* à fleurs pourpres et à fleurs jaunes, l'ailanthe du Japon, l'érable à feuilles pourpres et le

tulipier; entre ces grands arbres à feuilles caduques, il demande qu'on intercale des thuyas de Tartarie. Nous ne pouvons qu'applaudir à cette dernière partie de sa proposition; c'est une idée des plus heureuses que celle de faire alterner les arbres à feuilles persistantes avec ceux à feuilles caduques, sous un climat affligé de six mois d'hiver. Quant aux grands arbres, les indications de M. Ch. Morren ne nous semblent pas également heureuses. Les *pavia* ont de même que les *œsculus* l'inconvénient très-grave de perdre leurs feuilles de bonne heure, près d'un mois avant les ormes; leur bois n'a point de valeur comme bois d'œuvre; enfin leurs fruits, bien qu'ils ne soient pas mangeables, sont longtemps avant leur maturité un objet de convoitise pour les enfants et une occasion pour les promeneurs d'être lapidés.

L'ailanthe du Japon n'a pas les mêmes défauts; son bois est préférable à celui des *pavia*, mais il perd aussi ses feuilles de très-bonne heure. De plus, comme sa séve se porte constamment vers les extrémités, ses branches se dégarnissent du bas et il ne donne en vieillissant que très-peu d'ombrage.

L'érable à feuilles pourpres, préférable à l'ailanthe, a cependant contre lui l'inégalité de sa croissance et la difficulté avec laquelle il se prête à former des têtes régulières. De quelque manière qu'on le gouverne, il tend à se déjeter à droite et à gauche, aussi indocile sous ce rapport que l'érable sycomore dont c'est le principal défaut.

Le tulipier de Virginie ne peut pas être proposé sérieusement; M. Ch. Morren sait parfaitement que cet arbre, d'ailleurs irréprochable, ne résiste point aux hivers rudes de notre climat, à moins qu'il ne soit entouré de tous côtés par des massifs d'arbres plus grands que lui, seul procédé par lequel il soit possible d'en conserver quelques individus vivants dans les parcs les mieux soignés.

Nous pensons qu'il y aurait d'abord une étude à faire sur les terrains et les expositions avant de rien décider quant aux essences à choisir. En attendant que ce travail préalable soit exécuté, nous nous bornerons à signaler deux arbres parfaite-

ment appropriés, à notre avis, à l'ornement des promenades comme à la plantation des routes : le hêtre et le platane. Partout où le sol est léger sans être trop sec, le hêtre prospère ; il est impossible d'en voir de plus beaux spécimens que ceux du parc et de la route de Bruxelles à Trois-Fontaines. Dans les situations plus sèches et les terres plus argileuses, le platane occidental avec son large feuillage analogue à celui de la vigne, son bois précieux pour l'ébénisterie et ses formes majestueuses, semble prédestiné à décorer les promenades d'Europe, comme le platane oriental décore celles des pays méridionaux. Cet arbre a d'ailleurs fait ses preuves au parc de Bruxelles, autour du rond-point vis-à-vis le palais de la nation. Un autre platane, le platane du Népaul, multiplié par les soins de M. de Bavay, de Vilvorde, remplirait très-bien la même destination, à en juger par le bel échantillon qui a obtenu une médaille à l'exposition agricole de 1847.

On voit qu'il ne manque point en Belgique d'arbres réunissant les deux conditions d'orner les promenades et de créer pour l'avenir des valeurs importantes, point essentiel qui ne doit point assurément dominer la question des plantations, mais auquel nous pensons cependant qu'il importe d'avoir égard, quand il y a moyen de concilier l'agréable et l'utile. Au point où en sont en Belgique la science de la botanique et la pratique de l'agriculture, il convient que les promenades de notre capitale soient ornées de plantations modèles, et que les étrangers attirés par tous les avantages dont la nature et la civilisation ont doté la Belgique, prennent en s'y promenant d'utiles leçons dont ils puissent faire profiter leurs pays respectifs. Rien n'est à négliger dans ce qui peut aider à développer chez nous les avantages que nous a prodigués avec tant de générosité la bienfaisante nature.

GREFFE SUR GREFFE.

Ce serait un livre aussi curieux qu'éminemment utile à quiconque s'occupe d'horticulture, qu'un bon traité de la greffe, donnant avec méthode et clarté les divers procédés connus pour greffer, les séries de sujets propres à recevoir des séries de greffes correspondantes, et l'indication exacte des manières de greffer qui conviennent le mieux à telle ou telle espèce de sujets. Un pareil travail exigerait la vie d'un homme, ou plutôt, la collaboration de plusieurs hommes expérimentés. En attendant que quelque société riche et puissante, frappée comme nous le sommes de l'utilité d'un pareil livre, le provoque par un concours, la presse doit enregistrer tous les faits qui présentent sous un jour nouveau les avantages de certaines applications de la greffe.

La *Revue horticole* a publié dans un de ses derniers numéros un travail remarquable de M. Baltet-Petit, pépiniériste, sur de larges applications d'un principe connu de tout temps, mais rarement admis dans la pratique, celui de la double greffe. En général, on ne considère la greffe sur greffe que comme une ressource pour tirer un parti quelconque d'un sujet d'une bonne venue, mais qu'on a greffé par erreur ou autrement avec une espèce médiocre ou mauvaise. Bien que ce procédé réussisse presque toujours, personne, à notre connaissance, n'avait songé avant M. Baltet-Petit, à rechercher le meilleur moyen d'en tirer parti et de le faire servir à produire des sujets toujours robustes et d'une belle venue. Ce pépiniériste habile dit, avec une louable modestie, que le hasard et la nécessité ont été pour beaucoup dans ses innovations ; de pareils hasards ne viennent qu'à des hommes comme lui, réunissant le savoir à l'expérience.

Le principe appliqué par lui est des plus simples. On sait que, dans les arbres fruitiers, il y a des sujets qui noient leur greffe parce qu'ils sont trop forts ; d'autres qui la laissent mourir, parce qu'ils sont trop faibles ; d'autres, enfin, qui lui

fournissent précisément la quantité de nourriture qu'il lui faut pour la faire végéter avec vigueur ; il ne s'agit donc que d'assortir les greffes et les sujets. Mais les greffes et les sujets qui se conviennent le mieux n'appartiennent pas toujours, malheureusement, aux espèces qui donnent les meilleurs fruits. Par une suite d'études et d'observations, M. Baltet-Petit a reconnu qu'un certain nombre d'espèces greffées sur des sujets d'un tempérament analogue au leur, donnaient des arbres à tiges droites, vigoureuses, exemptes de nodosités ; ces tiges greffées avec d'autres espèces assorties, non plus au sujet primitif, mais à la première greffe, forment des arbres sains, robustes, dont le fruit se trouve amélioré très-sensiblement, et qui l'emportent à tous égards sur ceux qui n'ont subi qu'une fois l'opération de la greffe. Il greffe en conséquence une première fois les sauvageons d'un an, à 10 ou 15 centimètres du sol, avec une greffe prise sur une espèce d'une végétation vigoureuse, afin de former une tige forte et droite par sa croissance rapide, et une seconde fois l'année suivante, lorsque cette tige a atteint deux mètres et plus, en y appliquant en tête une greffe de la variété qu'il veut multiplier : telle est la clef de tout son procédé. Il l'a appliqué avec un succès constant à des milliers de cerisiers, pruniers, poiriers et pommiers. Il greffe constamment en écusson, à œil dormant, pendant les mois d'août et de septembre. Quand les sujets de première greffe n'ont pas la hauteur ou le volume désirés après un an de greffe, il retarde d'un an la seconde greffe ; le succès n'en est pas moins certain. Nous signalons cette application ingénieuse d'un moyen connu, mais peu usité, à l'attention des pépiniéristes et des amateurs, afin qu'ils lui donnent la sanction de l'expérience.

CULTURE DU LISIANTHUS RUSSELLIANUS.

Depuis que cette charmante plante a été introduite dans les serres d'Europe, beaucoup d'amateurs s'en sont dégoûtés parce

qu'ils n'avaient pas acheté en même temps qu'elle le talent de la cultiver et de la faire fleurir. Les journaux d'horticulture français et ceux de la Grande-Bretagne ont publié à ce sujet, à diverses reprises, des instructions plus ou moins inexactes pouvant guider les horticulteurs inexpérimentés. Le mérite très-réel du *Lisianthus russellianus* nous engage à reproduire, en l'abrégeant, un traité sur sa culture inséré dans le journal de la Société royale d'horticulture d'Angleterre, par M. John Green.

Il faut d'abord, dit M. Green, se procurer des semences de bonne qualité de *Lisianthus russellianus,* et les semer de très-bonne heure au printemps dans des pots de quinze centimètres de diamètre, remplis à moitié de tessons de poterie brisée et de mousse humide (*sphagnum*). On remplit le reste du pot avec de la terre sableuse, mais riche, modérément comprimée et dont on rend la surface parfaitement unie. On y répand les graines pardessus lesquelles on jette une très-petite quantité de sable. Il ne faut pas ensemencer toute la surface de la terre du pot. La partie ensemencée est recouverte d'une petite cloche qui ne doit point être dérangée jusqu'au moment où les graines commencent à lever. Dans l'intervalle on maintient la terre constamment humide en versant fréquemment de l'eau par petites portions entre la cloche et les bords du pot, sur la partie de la terre qui n'a pas reçu de graines. Aussitôt que les jeunes plantes sont assez fortes pour supporter la transplantation, on les repique dans des pots semblables au premier et remplis exactement de même. Un peu plus tard, chaque plante est mise isolément dans un pot à part; il faut à cette époque aux jeunes plantes beaucoup de chaleur et d'humidité; on leur donne une fois par semaine un peu de jus de fumier étendu d'eau. Les plantes passent ainsi l'été, vers la fin duquel on les prépare pour leur hivernage, en les plaçant dans la partie la moins chaude de la serre tempérée et en diminuant les arrosages pour les supprimer presque entièrement pendant tout l'hiver. Dès le mois de février, on commence à leur donner plus d'eau et plus de chaleur, et elles rentrent aussitôt en végétation. Elles se développent assez vite

pour avoir besoin d'être rempotées vers le milieu de mars. Il faut alors pincer deux fois au moins successivement toutes les pousses pour les forcer à se ramifier. Vers le milieu de mai on les rempote de nouveau dans des pots de grande dimension, de 40 à 45 centimètres de diamètre, remplis d'un compost de terre franche, de terre de bruyère, d'argile brûlée, de terreau de feuilles et de fumier de vache avec un peu de sable blanc. Le fond des pots doit être garni comme précédemment de tessons de poterie. On ne commence à arroser abondamment que quand on s'aperçoit que les racines touchent les parois des pots. La plante fleurit ordinairement à la fin de juin ou au commencement de juillet. Elle redoute beaucoup un excès d'humidité pendant sa floraison ; elle a besoin alors d'une atmosphère sèche fréquemment renouvelée.

Comme preuve à l'appui de l'excellence de sa méthode, M. John Green rapporte ses nombreux succès aux expositions florales de la Grande-Bretagne. En 1847, entre autres, il obtint une médaille pour un pied de *Lisianthus russellianus,* qui portait cinq cents fleurs ouvertes à la fois.

PLANTES NOUVELLES OU PEU CONNUES.

Hoya bella.—Cette plante ne ressemble que de loin à sa congénère, *H. carnosa,* ou *Asclepias carnosa,* très-répandue et très-digne de l'être, dont il n'est personne qui n'ait admiré les pétales semblables à des fleurs imitées en sucre candi, et le parfum pénétrant. Toutes deux sont dédiées à un horticulteur anglais d'un mérite distingué, M. Hoy.

La nouvelle *Hoya bella* a été envoyée par M. Lobb à MM. Veitch, d'Exeter. Ses fleurs sont d'un blanc pur, disposées en corymbe élégant; les organes de la fructification sont d'un rouge pourpre foncé; la fleur possède une odeur très-agréable; son feuillage a la forme et à peu près la grandeur de celui du myrte à larges feuilles.

La culture de cette plante est la même que celle des *OEschynanthus;* il lui faut une chaleur humide pendant la durée de sa végétation, et très-peu d'eau à l'époque où elle est à l'état d'engourdissement; elle appartient à la serre tempérée.

Potentille de Menzies.— D'après M. Paxton, auquel nous en laissons la responsabilité, n'ayant pas vu la plante, cette nouvelle potentille hybride, obtenue de semis par M. Menzies, jardinier des environs d'Halifax, est une bonne acquisition pour le parterre qu'elle décore en été de ses fleurs d'un rouge vif intérieurement et d'un rouge pâle en dehors. C'est, comme toutes les potentilles, une plante peu difficile sur la qualité du terrain, qui vient partout, pourvu qu'on lui fournisse de l'eau en abondance pendant les sécheresses.

Abronia umbellata. — Cette plante, qu'on dit fort jolie, a fleuri pour la première fois dans le jardin de la Société royale d'horticulture d'Angleterre, où elle avait été envoyée de la Californie, par M. Hartweg. Comme les verveines, dont elle se rapproche assez, elle n'a besoin que d'un peu d'abri en hiver, et peut servir à décorer le parterre pendant tout l'été; nous manquons d'ailleurs d'autres détails pour en apprécier le mérite. La fleur est d'une odeur agréable, d'un lilas tournant au rouge, de forme globuleuse.

Calanthe vestita. — Jolie plante qui diffère de ses congénères par les poils dont elle est garnie et la bulbe arrondie qui manque aux autres espèces; son long épi floral est chargé d'une profusion de fleurs d'un blanc mat, relevé par une tache de rouge vif; les feuilles, longues d'environ 45 centimètres, sont d'un vert pâle.

Pimelea Hendersonii. — Au premier aspect, cette *Pimelea* peut être confondue avec la *P. decussata,* à laquelle elle ressemble beaucoup. Mais sa nuance plus foncée et son feuillage plus large, joints à quelques autres différences, en font une espèce distincte dédiée à MM. Henderson, horticulteurs anglais; elle est remarquable par l'extrême abondance de sa floraison.

LES CAMELLIAS EN 1848.

En prenant congé de l'année 1848, il n'est pas hors de propos de nous rendre compte de l'état dans lequel elle laisse le premier de nos arbustes d'ornement, le Camellia. La charmante rose du Japon est arrivée, grâce aux efforts couronnés de succès des plus habiles horticulteurs de toute l'Europe, très-près de sa perfection. L'on a à peu près renoncé à la conquête du Camellia d'un bleu pur et à celle du Camellia jaune vif, considérés comme des impossibilités. Chaque série existante a d'ailleurs de quoi satisfaire les plus difficiles et répondre à toutes les exigences de l'ornementation des serres et des salons. Les bonnes variétés réunissent à la régularité de la forme l'abondance et la durée de la floraison; il n'y a plus rien à leur demander à cet égard. Aujourd'hui, le goût des amateurs anglais, français, allemands, belges, hollandais et italiens paraît fixé sur les Camellias à fleurs imbriquées régulières; nous passerons en revue les plus recherchés.

Camellias blancs.—Parmi les anciens, la supériorité appartient toujours au *C. fimbriata* et au *C. alba, flore pleno,* qui n'ont jamais été surpassés. Parmi les nouveaux, les plus remarquables sont trois variétés obtenues de semis en Italie, et connus sous les noms de *Contessa Nancini*, *Alba briantina*, et *Alba Casoretti.* Les horticulteurs de profession et les amateurs, en Italie, multiplient les Camellias de graine avec beaucoup de soins et d'intelligence, et sont souvent heureux dans les résultats de leurs semis.

Camellias rose tendre.—Le plus parfait de cette série est toujours le *C. Marquise d'Exeter,* objet d'une vogue soutenue dans toute la Grande-Bretagne ainsi qu'en Belgique; parmi les nouveautés de cette série nous avons à citer les *C. saquinova* et *Thomasini,* tous deux italiens, et le *C. Floy* ou *Grand-Frédéric* de l'Amérique du nord.

Camellia rose foncé.—C'est à cette série qu'appartient le plus

parfait et le plus régulier des Camellias, le *C. commensa*, débaptisé à Gand, où il a été salué à son apparition du nom de *Reine des fleurs*. Ce beau Camellia provient des cultures de MM. Donckelaer, de Louvain ; c'est un des produits des semis de graines obtenues du *C. Donckelaerii*. Les horticulteurs de Gand, lorsqu'ils l'ont vu pour la première fois, ignoraient que ce fût le même Camellia déjà mis dans le commerce par M. Donckelaer père, sous le nom de *C. commensa*. On ne peut lui comparer dans la même série que le beau *C. Hendersonii*, *Camellia rouge foncé*. La palme dans cette série appartient au *C. Birrou*, espèce italienne, et au *C. Robertsonii*, variété américaine d'une très-belle nuance écarlate. Ces deux Camellias soutiennent la rivalité avec le fameux *C. leana superba* ou *coccinea major*, rapporté directement du Japon par le botaniste Von Sieboldt, en même temps que les *C. Donckelaerii*, *tricolor*, *ochroleuca*, et *candidissima*. Ces magnifiques arbustes, dont le feuillage offre des caractères si faciles à distinguer à la première vue, prouvent que dans leur pays natal, les Camellias ne sont point aussi négligés qu'on pourrait le croire, sachant qu'il en existe là des taillis dont le bois sert à faire des manches d'outils.

Camellia panaché. — Trois arbustes anglais, les *Camellia alexina*, *switsiana* et *Prince-Albert*, sont les plus beaux de cette série à laquelle on peut rattacher les Camellias à fond uni, marqués de lignes, dont les plus recherchés sont les *C. Queen-Victoria*, *Maria-Antonietta* et *Napoléon-le-Grand*. Ce dernier, bien qu'il ne soit que semi-double, n'en est pas moins une fleur du premier mérite.

En choisissant pour compléter leur collection le petit nombre d'une beauté hors ligne de Camellias que nous venons de passer en revue, les amateurs n'auront pas seulement les plus belles fleurs du genre, ils auront encore les arbustes qui se maintiennent le mieux sous une bonne forme et qui conservent le mieux leurs boutons. Cette dernière considération n'est pas la moins importante ; car rien n'est plus pénible pour l'amateur

qui a donné tous ses soins à ses Camellias pendant toute une année que de voir se dessécher et tomber les boutons au moment de s'ouvrir.

EMPLOI DES CHASSIS MOBILES.

Les jardiniers de profession, dont toute la récolte doit prendre le chemin du marché, ne savent point assez généralement le parti qu'il est possible de tirer des châssis vitrés en horticulture. Un habile jardinier anglais, M. Rivers, vient de publier dans les journaux d'horticulture de la Grande-Bretagne une application nouvelle et fort ingénieuse des châssis vitrés mobiles à la culture des arbres à fruits.

« La construction et l'application de ces châssis, dit M. Rivers, n'a pas changé depuis un demi-siècle; les châssis de 1848 et les cadres en bois qui les supportent sont exactement les mêmes qu'en 1798 ; personne, que je sache, ne s'est avisé de faire autrement. On continue à objecter aux châssis leur prix élevé, sans songer aux moyens de les fabriquer à meilleur marché, pour pouvoir en étendre et en varier les usages. Ce qui coûte le plus cher dans les châssis, ce ne sont pas les matériaux, c'est la façon; le mémoire du menuisier pour ce genre d'ouvrages monte toujours plus haut que les mémoires du marchand de bois et du vitrier ; mais pourquoi cela? Parce que l'on veut avoir des châssis parfaitement ajustés, rabotés, élégants, tels qu'il les faut pour en former le toit d'une serre. Moi, je fais les miens moi-même ; j'emploie le bois, tel qu'il sort de la scierie mécanique où je m'approvisionne ; j'y adapte moi-même les carreaux de vitre en recouvrement. Ce n'est pas élégant, j'en suis d'accord ; mais c'est solide, et, tels qu'ils sont, mes châssis remplissent fort bien leur destination : c'est le point important.

» La rigueur et l'inconstance du climat de la Grande-Bre-

tagne sont cause que même en espalier, à bonne exposition, les arbres sensibles au froid, à fructification tardive, ne mûrissent leur fruit qu'imparfaitement. Tels sont en particulier les pêchers et brugnoniers d'automne. Connaissant l'action que la protection d'un châssis vitré peut exercer sur la fructification de ces arbres, voici le plan que j'ai adopté. J'ai planté des pêchers et des brugnoniers tardifs en pleine terre, en lignes, à des distances convenables, non pas droits, comme on les plante ordinairement, mais inclinés, de manière à faire avec le sol un angle de 50 degrés. Derrière ces arbres ainsi plantés, j'ai établi sur deux rangs de piquets, les uns plus bas que les autres, un treillage formant de même avec la surface du sol un angle de 50 degrés ; j'ai palissé mes arbres sur ce treillage.

» En avant du pied des arbres et en arrière du second rang de piquets supportant le treillage, j'ai planté deux autres rangs de piquets inégaux, sur lesquels j'ai fixé solidement mes châssis à 30 centimètres au-dessus de la surface des arbres palissés. Les châssis n'étaient pourtant point à demeure de manière à ne pouvoir être enlevés; mais je les avais assez fortement établis sur leurs piquets, pour que le vent ne pût les endommager. Du reste, rien ne s'opposait à la libre circulation de l'air, dans toutes les directions, sous les châssis. Je n'avais pas la prétention de *forcer* des fruits par l'emploi de cette protection, je voulais seulement gagner quelques jours sur l'époque ordinaire de la maturité des fruits, et surtout, rendre les récoltes assurées et régulières, en garantissant les arbres du contact de la neige en hiver et de la grêle pendant la floraison. Ce but, je l'ai atteint aussi complétement que possible; toutes les fleurs ont noué, pour ainsi dire, sans aucune exception, au point qu'il m'a fallu supprimer une grande partie des fruits, les arbres étant trop chargés. De plus, la présence des châssis a produit un autre effet non moins salutaire. Après la récolte des fruits, qui tous ont mûri aussi parfaitement que je pouvais le désirer, de huit à dix jours plutôt que les mêmes espèces auraient pu mûrir à l'air libre, si la saison leur eût été favorable, le bois destiné à

porter la récolte de l'année suivante s'est *aoûté* beaucoup mieux que celui des arbres à l'espalier sans protection ; ainsi, la fructification des arbres protégés a été améliorée soit en quantité, soit en qualité, dans l'avenir comme dans le présent. »

M. Rivers compte donner une grande extension à son système de protection des arbres fruitiers palissés sous châssis; il le regarde comme l'ouverture d'une ère nouvelle pour le jardinage, dans toute l'Europe septentrionale. Nous rendrons compte à nos lecteurs du résultat d'essais tentés en Belgique, au moment où nous écrivons pour expérimenter le système dont M. Rivers est, non pas l'inventeur, mais l'ardent propagateur; car l'invention appartient à un autre horticulteur anglais, M. Ker; mais l'idée de M. Ker paraît avoir été heureusement modifiée dans ses applications par M. Rivers.

CORRESPONDANCE (1).

ARBRES FRUITIERS.

Au Rédacteur du JOURNAL d'HORTICULTURE.

Monsieur,

J'ai lu avec le plus vif intérêt l'article publié dans votre journal par M. Bivort sur les arbres fruitiers. L'auteur mentionne

---

(1) En insérant avec empressement la lettre de M. De Jonghe, nous saisissons cette occasion pour prier avec instance nos lecteurs de vouloir bien nous adresser les observations que peuvent faire naître les articles que nous publions, et aussi de nous adresser des questions sur les points qui leur semblent appeler des éclaircissements; nous nous ferons un devoir d'essayer de les satisfaire.

sous le n° 4 la greffe du poirier sur épine blanche ou aubépine; permettez-moi de vous communiquer sur le même sujet quelques faits résultant de mes propres observations. La greffe du poirier sur aubépine réussit mieux en écusson qu'en fente; beaucoup de jardiniers font entre les mots *greffer* et *écussonner* une distinction qui n'est pas réelle; car *inoculer* ou transporter un *œil* d'une espèce quelconque sur un sujet propre à le recevoir, terme dont on se sert aussi pour désigner la greffe en écusson, c'est toujours greffer. Je pense, monsieur, que la propagation de la greffe en écusson du poirier sur aubépine est une chose fort désirable dans nombre de localités de nos différentes provinces que la nature n'a pas favorisées d'un sol argileux ou marneux propre à la végétation du coignassier, ou d'un sol à la fois léger, riche et profond, propre aux sujets de poirier francs de pied. Il est rare qu'on rencontre un bon poirier d'une belle végétation et d'un bon rapport dans les vergers et les jardins dont le sol est froid et humide; le poirier y dépérit au contraire, sans pouvoir jamais y prendre son développement normal. Or, c'est précisément dans ces mêmes terrains que l'aubépine croît et prospère. J'ai observé ce fait dès ma première jeunesse dans un jardin entouré d'une haie d'aubépine, attenant à une maison de campagne de la Flandre orientale. Ce jardin ne contenait pas un seul poirier d'une bonne venue; ceux qu'on y voyait étaient languissants, couverts de mousse, vieux avant l'âge, et ne portaient point de fruit. Le jardinier, par fantaisie sans doute, s'était avisé de greffer sur les plus forts pieds d'aubépine de sa haie, des poiriers, de distance en distance. Il y en avait de toute espèce, depuis les poiriers dont le fruit ne peut être mangé que cuit, jusqu'aux meilleures espèces dont les fruits se mangent crus. Tous ces poiriers greffés sur aubépine végétaient avec une vigueur étonnante et donnaient tous les ans d'abondantes récoltes d'excellentes poires, formant ainsi un contraste frappant avec la maigre végétation et les produits négatifs des poiriers plantés à quelques mètres de la haie, dans le même sol. Plus tard, j'ai eu l'occasion maintes fois de voir

le même fait se reproduire constamment dans les mêmes circonstances, ce qui m'autorise à recommander à tous les amateurs ou horticulteurs de profession dont les plantations de poiriers n'ont pas réussi jusqu'à ce jour, dans une terre forte, froide et humide, d'y faire des plantations de sujets vigoureux d'aubépine, et d'y greffer en écusson les meilleures espèces de poiriers; ils peuvent s'en promettre les résultats les plus avantageux.

Bruxelles, 3 janvier 1849.

De Jonghe, *horticulteur.*

DISTRIBUTION DE PRIX ET RÉCOMPENSES AUX HORTICULTEURS.

L'horticulture avait une large part dans la solennité consacrée à distribuer aux vainqueurs des concours de l'exposition nationale les récompenses décernées par le jury. Les 131 concours de la troisième section avaient, à très-peu d'exceptions près, attiré de nombeux concurrents parmi lesquels messieurs les membres du jury ont dû plus d'une fois éprouver l'embarras du choix pour désigner les vainqueurs.

Nous en donnons ici la liste complète, en y joignant celle des ouvriers employés aux travaux de l'horticulture, qui ont été honorés de la décoration spéciale fondée pour les travailleurs qui se distinguent dans les diverses branches de la culture du sol de la patrie.

TROISIÈME SECTION.

FRUITS, LÉGUMES, FLEURS.

Première classe. — Fruits.

Premier concours. *Poires obtenues de semis.* M. Bivort, pépiniériste, à Geest-Saint-Remy, Brabant; médaille d'or.

2e Concours. *Collection de poires, comprenant au moins 15 va-*

riétés. CONCOURS D'AMATEURS. MM. Van Volxem fils, à Vilvorde, Brabant; médaille de vermeil. — Claes, à Lembecq, Brabant; médaille d'argent. — D'Avoine, à Malines, Anvers; médaille d'argent. — Van Ertryck, à Louvain, Brabant; médaille de bronze. — Decaters, à Anvers; médaille de bronze. — Siraux, directeur du parc de M. le duc d'Aremberg, à Petit-Enghien, Hainaut; médaille de bronze.

Mentions honorables. MM. Dupont, à Tournay, Hainaut. — Deheen, à Louvain, Brabant. — Hellinckx, à Alost, Fl. orient. — Le baron de Broich, à Uccle, Brabant. — Verbruggen, à Ternath, Brabant.

M. Louton, à Ixelles, Brabant, membre du jury, hors de concours, a mérité une médaille d'argent. — De Cannaert d'Hamale, à Malines, Anvers, membre du jury, hors de concours, a mérité une médaille de bronze. — De Fays du Monceau, à Chokier, Liége, membre du jury, hors de concours, a mérité une médaille de bronze.

CONCOURS ENTRE PÉPINIÉRISTES. MM. Bivort, à Geest-Saint-Remy, Brabant; médaille de vermeil. — Millet, à Ixelles, Brabant; médaille d'argent.—Debuck, à Louvain, Brabant; médaille de bronze.

Mentions honorables. MM. Van Steenbeek, à Tervueren, Brabant. — Piqueur, à Malines, Anvers. — Kieffer, à Saint-Trond, Limbourg. — Legras, à Neder-over-Heembeek, Brabant.

4e CONCOURS. *Collection de pommes comprenant au moins 15 variétés.* CONCOURS ENTRE AMATEURS. MM. Van Ertryck, à Louvain, Brabant; médaille de vermeil. — Siraux, directeur du parc de M. le duc d'Aremberg, à Petit-Enghien, Hainaut; médaille d'argent. — Husson, à Aubange, Luxembourg; médaille de bronze.

6e CONCOURS. *Raisins provenant de semis.* M. Louton, à Ixelles, Brabant, membre du jury, hors de concours, a mérité une mention honorable.

7e CONCOURS. *Collection de raisins.* MM. Janssens, à Bruxelles, Brabant; médaille de vermeil. — Delnest, à Ghlin, Hainaut; médaille d'argent. — Mme veuve Bresiers, à Schaerbeek, Brabant; médaille de bronze.

Mentions honorables. MM. Legras, à Neder-over-Heembeek. — Decraen, à Bruxelles. —Van Volxem fils, à Vilvorde, Brabant.

8e CONCOURS. *Pêches ou brugnons.* MM. le baron Mertens, à Warisoulx, Nemur; médaille d'argent. — D'Avoine, à Malines, Anvers; médaille de bronze. — Smout, à Malines, Anvers; médaille de bronze.

14e CONCOURS. *Noix et noisettes.* M. Legras, à Neder-over-Heembeek, Brabant; médaille d'argent.

15e CONCOURS. *Châtaignes et marrons.* M. Siraux, directeur du

parc de M. le duc d'Aremberg, à Petit-Enghien, Hainaut; médaille d'argent.

24e Concours. *Citrons.* M. Van Volxem fils, à Vilvorde, Brabant; médaille d'argent.

25e Concours. *Melons.* Mme la comtesse douairière Du Val de Beaulieu, à Attres, Hainaut; médaille de vermeil. — M. Van Volxem fils, à Vilvorde, Brabant; médaille d'argent.

26e Concours. *Collection de melons.* MM. Van Volxem fils, à Vilvorde, Brabant; médaille de vermeil. — Gerardy, à Saint-Léger, Luxembourg; médaille d'argent. — Legras, à Neder-over-Heembeek, Brabant; médaille de bronze.

27e Concours. *Ananas.* MM. Verschaffelt, à Gand, Fl. orient.; médaille de vermeil. — Van Volxem fils, à Vilvorde, Brabant; médaille d'argent.

28e Concours. *Collection d'ananas.* M. le comte Visart de Bocarmé, à Bury, Hainaut, membre du jury, hors de concours, a mérité une médaille de vermeil.

29e Concours. *Fruits de serre, non dénommés précédemment.* M. Siraux, directeur du parc de M. le duc d'Aremberg, à Petit-Enghien, Hainaut; médaille de vermeil.

Mme Morren, à Liége, hors de concours, a mérité une médaille d'argent. — Le Jardin botanique de l'université de Liége, sous la direction de M. Morren, hors de concours, a mérité également une médaille d'argent.

30e Concours. *Fruits nouvellement introduits dans le pays et cultivés en pleine terre.* M. De Bavay, à Vilvorde, Brabant, membre du jury, hors de concours, a mérité une mention honorable.

31e Concours. *Collection de fruits.* MM. Louis, jardinier de M. le duc d'Aremberg, à Héverlé, Brabant; médaille d'or. — De Rasse, à Tournay, Hainaut; médaille de vermeil. —Verreghem, à Furnes, Fl. occid.; médaille d'argent.—Gathoye, à Liége; médaille de bronze. — Van Volxem fils, à Vilvorde, Brabant; médaille de bronze.

Objets sans concours. *Arbres fruitiers greffés.* MM. Gathoye, à Liége; médaille d'argent. — Millet, à Ixelles, Brabant; médaille d'argent. — Piqueur, à Malines, Anvers; médaille d'argent.

Deuxième classe. — Légumes.

32e Concours. *Choux cabus.* MM. le baron Vanhavre, à Schooten, Anvers; médaille d'argent. — De Jonghe, à Bruxelles; médaille de bronze.

33e Concours. *Choux verts.* MM. Herdies, à Molenbeek-Saint-Jean, Brabant; médaille d'argent.—Verbeken, à Gand, Fl. orient.; médaille de bronze.

34e Concours. *Choux rouges*. MM. Morlet, à Pont-à-Celles, Hainaut; médaille d'argent. — Herdies, à Molenbeck-Saint-Jean, Brabant; médaille de bronze.

35e Concours. *Choux-fleurs*. MM. Deheen, à Louvain, Brabant; médaille d'argent. — Van Volxem fils, à Vilvorde, Brabant; médaille de bronze.

36e Concours. *Collection de choux*. M. Rampelberg, à Bruxelles; médaille de vermeil.

38e Concours. *Choux raves*. MM. Verbeken, à Gand, Fl. orient.; médaille d'argent. — Delmarmol, à Saint-Marc, Namur; médaille de bronze.

M. Embrechts, à Gheel, Anvers; mention honorable.

39e Concours. *Carottes de jardin*. M. le comte de Ribaucourt, à Perck, Brabant; médaille d'argent.

40e Concours. *Collection de carottes de jardin*. MM. Vanmanshoven, à Cortessem, Limbourg; médaille de vermeil. — Gerardy, à Saint-Léger, Luxembourg; médaille d'argent.

M. De Fays-Dumonceau, à Chokier, Liége, membre du jury, hors de concours, a mérité la médaille de vermeil.

41e Concours. *Navets de jardin*. MM. le comte de Ribaucourt, à Perck, Brabant; médaille d'argent. — Kohl, à Guirsch, Luxembourg; médaille de bronze.

42e Concours. *Collection de navets de jardin*. M. Rampelberg, à Bruxelles; médaille d'argent.

43e Concours. *Panais*. MM. Devroeg, à Kiel, près d'Anvers; médaille d'argent. — Collaer, à Alost, Fl. orient.; médaille de bronze.

44e Concours. *Collection de scorsonères, salsifis, scolymes d'Espagne*. M. Tolleneer, à Alost, Fl. orient.; médaille d'argent. — La Société de Renaix, Fl. orient.; médaille de bronze.

45e Concours. *Collection d'oignons*. MM. Gerardy, à Saint-Léger, Luxembourg; médaille d'argent. — Lorio, à Liége; médaille de bronze.

M. Van de Meerssche, à Alost, Fl. orient.; mention honorable.

46e Concours. *Collection de poireaux*. MM. Leclercq, à Grivegnée, Liége; médaille d'argent. — Verly frères, à Nivelles, Brabant; médaille de bronze.

47e Concours.— *Collection de céleris*. La Société de Renaix, Fl. orient.; médaille d'argent. — M. De Pitteurs-Hiegaerts, à Saint-Trond, Limbourg; médaille de bronze.

M. Rampelberg, à Bruxelles; mention honorable.

48e Concours. *Epinards*. MM. Van Volxem fils, à Vilvorde, Brabant; médaille d'argent.

49e Concours. *Collection de plantes propres à remplacer les épinards.*

M. Van Volxem fils, à Vilvorde, Brabant; médaille d'argent.
Mentions honorables : Mme Legrelle-d'Hanis, à Anvers. — M. Rampelberg, à Bruxelles.
Le Jardin botanique de l'université de Liége, sous la direction de M. Morren, hors de concours, a mérité une mention honorable.
50e CONCOURS. *Collection d'oseilles.* M. Peuype, à Waerdamnic, Fl. occid.; médaille d'argent.
51e CONCOURS. *Asperges.* M. Vandroogenbroeck, à Wichelen, Fl. orient.; médaille d'argent.
53e CONCOURS. *Choux marins.* M. Rampelberg, à Bruxelles; médaille de bronze.
54e CONCOURS. *Artichauts.* MM. Marouzée, à Soignies, Hainaut; médaille d'argent. — De Heen, à Louvain, Brabant; médaille de bronze.
55e CONCOURS. *Collection de cardons.* MM. Van Volxem fils, à Vilvorde, Brabant; médaille d'argent. — Rampelberg, à Bruxelles; médaille de bronze. — Goethals, à Rhode-Sainte-Genèse; médaille de bronze.
56e CONCOURS. *Collection de pois de jardin.* MM. Hensmans, à Gand; médaille d'argent. — Simonis-Pire, à Liége; médaille de bronze.
57e CONCOURS. *Collection de haricots de jardin.* MM. Simonis-Pire, à Liége; médaille d'argent. — Fastré, à Tilff, Liége; médaille de bronze.
58e CONCOURS. *Fèves de marais.* MM. Goethals, à Rhode-Sainte-Genèse, Brabant; médaille d'argent. — Herkens, à Waremme, Liége; médaille d'argent.
M. Jeanty fils, à Nobressart, Luxembourg; mention honorable.
63e CONCOURS. *Collection de radis et de raiforts.* MM. Rampelberg, à Bruxelles; médaille d'argent. — Van Volxem fils, à Vilvorde, Brabant; médaille de bronze.
M. Goethals, à Rhode-Sainte-Genèse, Brabant; mention honorable.
64e CONCOURS. *Collection de rhubarbes comestibles.* M. De Bavay, à Vilvorde, Brabant, membre du jury, hors de concours, a mérité la médaille d'argent.
65e CONCOURS. *Collection de plantes servant de condiment, comme échalotes, ail, rocambole, ciboule, ciboulette, etc., etc.* M. Van Volxem fils, à Vilvorde, Brabant; médaille d'argent.
66e CONCOURS. *Collection de piments, tomates, concombres, cornichons, aubergines, etc.* MM. Van Volxem fils, à Vilvorde, Brabant; médaille d'argent. — Rampelberg, à Bruxelles; médaille de bronze.
67e CONCOURS. *Collection de courges diverses.* MM. Lorio, à Liége; médaille d'argent. — Decock, à Ledeberg, Fl. orient.; médaille de bronze.

M. Vollen, à Meensel-Kieseghem, Brabant; mention honorable.

68e CONCOURS. *Champignons*. M. Van Volxem fils, à Vilvorde, Brabant; médaille de vermeil.

72e CONCOURS. *Collection de légumes*. MM. Rampelberg, à Bruxelles; médaille d'or. — Reul, à Forêt, Liége; médaille de vermeil. — Louis, jardinier de Mgr. le duc d'Aremberg, à Héverlé, Brabant; médaille d'argent. — Waltzing, à Arlon, Luxembourg; médaille de bronze.

Mentions honorables : MM. Schwartz, à Arlon, Luxembourg. — Janssens, à Schaerbeek, Brabant.

Troisième classe. — Produits agricoles, cultivés comme objets de collection.

74e CONCOURS. *Collection de froments*. MM. Leclercq, à Grivegnée, Liége; médaille de vermeil. — Du Trieu de Terdonck, à Blaesvelt, Anvers ; médaille d'argent. — Peers, à Oostcamp, Fl. occid. ; médaille de bronze.

Mentions honorables : MM. Serkeyn, à Molenbeék-Saint-Jean, Brabant. — De Fays du Monceau, à Chokier, membre du jury, hors de concours.

75e CONCOURS. *Collection d'épeautres*. MM. Peers, à Oostcamp, Fl. occid.; médaille d'argent. — Du Trieu de Terdonck, à Blaesvelt, Anvers; médaille d'argent. — Leclercq, à Grivegnée, Liége; médaille de bronze.

76e CONCOURS. *Collection d'orges*. MM. Dieryckx, à Thourout, Fl. occid.; médaille d'argent. — Leclercq, à Grivegnée, Liége; médaille de bronze.

M. Du Trieu de Terdonck, à Blaesvelt, Anvers ; mention honorable.

77e CONCOURS. *Collection d'avoines*. M. Peers, à Oostcamp, Fl. occid.; médaille d'argent. — La Société agricole de Cruyshautem, Fl. orient. ; médaille de bronze.

M. Boulez, à Waereghem, Fl. occid.; mention honorable.

M. De Fays du Monceau, à Chokier, Liége, membre du jury, hors de concours, a mérité la médaille d'argent.

78e CONCOURS. *Collection de maïs*. M. Gérardy, à Saint-Léger, Luxembourg; médaille d'argent.

M. De Fays du Monceau, à Chokier, Liége, membre du jury, hors de concours, a mérité la médaille de bronze.

79e CONCOURS. *Collection de pommes de terre*. MM. Hennaut, à Liége ; médaille de vermeil. — Rops, à Namur ; médaille d'argent. — Collignon, à Rochefort, Namur; médaille de bronze.

Mentions honorables : MM. De Lathauwer, à Waerschoot, Fl. orient. — Du Trieu de Terdonck, à Blaesvelt, Anvers.

Quatrième classe. — Plantes rares, fleurs, etc.

80e CONCOURS. *Palmier nouveau remarquable.* MM. le chevalier Heyndericks, à Gand, Fl. orient.; médaille d'or.—Vandermaelen, à Molenbeek-Saint-Jean, Brabant; médaille de vermeil. — Legrelle d'Hanis, à Anvers; médaille d'argent. — Desaegher, à Gand; Fl. orient.; médaille d'argent.

81e CONCOURS. *Collection de palmiers nouvellement introduits dans le pays.* CONCOURS D'AMATEURS. MM. Vandermaelen, à Molenbeek-Saint-Jean, Brabant; médaille d'or. — Legrelle d'Hanis, à Anvers; médaille d'argent.—Le chevalier Heyndericks, à Gand, Fl. orient.; médaille d'argent.

CONCOURS DE JARDINIERS. MM. Verschaffelt, à Gand, Fl. orient.; médaille d'or. — Desaegher, à Gand, Fl. orient.; médaille de vermeil. — Galeotti, à Saint-Josse-ten-Noode, Brabant; médaille d'argent.

82e CONCOURS. *Collection de 12 palmiers remarquables par leur force et leur grandeur.* M. Vandermaelen, à Molenbeek-Saint-Jean, Brabant; médaille d'or.

Le Jardin botanique de l'université de Gand, Fl. orient., sous la direction de M. Kickx, hors de concours, a mérité la médaille d'or.

84e CONCOURS. *Collection de 20 cycadées.* CONCOURS D'AMATEURS. M. Vandermaelen, à Molenbeek-Saint-Jean, Brabant; médaille de vermeil.

CONCOURS DE JARDINIERS. M. Verschaffelt, à Gand, Fl. orient.; médaille de vermeil.

85e CONCOURS. *Pandanée nouveau.* M. Verschaffelt, à Gand; Fl. orient.; médaille de vermeil.

86e CONCOURS. *Collection de 10 pandanées.* M. Verschaffelt, à Gand; Fl. orient.; médaille d'argent.

Le Jardin botanique de l'université de Gand, Fl. orient., sous la direction de M. Kickx, hors de concours, a mérité la médaille de vermeil.

87e CONCOURS. *Cactus nouveau le plus remarquable.* M. Galeotti, à Saint-Josse-ten-Noode, Brabant; médaille de vermeil.

88e CONCOURS. *Collection de cactées.* MM. Verdickt, à Molenbeek-Saint-Jean, Brabant; médaille de vermeil. — Galeotti, à Saint-Josse-ten-Noode, Brabant; médaille d'argent.

89e CONCOURS. *Fougère en arbre.* MM. Verschaffelt, à Gand, Fl. orient.; médaille d'or. — Vandermaelen, à Molenbeék-Saint-Jean, Brabant; médaille de vermeil.— Legrelle-d'Hanis, à Anvers; médaille d'argent.

90e CONCOURS. *Collection de 25 fougères.* M. Verschaffelt, à Gand, Fl. orient.; médaille de vermeil.

91e CONCOURS. *Collection de driandra et banksia.* M. Verschaffelt, à Gand, Fl. orient. ; médaille de vermeil.

Le Jardin botanique de l'université de Gand, Fl. orient., sous la direction de M. Kickx, hors de concours, a mérité la médaille de vermeil.

92e CONCOURS. *Collection de 10 bonapartia.* MM. Vandermaelen, à Molenbeek-Saint-Jean, Brabant ; médaille de vermeil. — Verschaffelt, à Gand, Fl. orient. ; médaille d'argent. — Van Geert, à Gand, Fl. orient. ; médaille de bronze.

93e CONCOURS. MM. Legrelle d'Hanis, à Anvers ; médaille de vermeil. — Verschaffelt, à Gand, Fl. orient. ; médaille d'argent.

94e CONCOURS. *Collection de 15 orchidées.* MM. Legrelle-d'Hanis, à Anvers ; médaille de vermeil. — Le chevalier Heynderickx, à Gand, Fl. orient. ; médaille d'argent. — Verschaffelt, à Gand, Fl. orient. ; médaille d'argent.

95e CONCOURS. *Conifère nouvelle.* M. Galeotti, à Saint-Josse-ten-Noode, Brabant ; médaille de vermeil.

M. De Bavay, à Vilvorde, Brabant, membre du jury, hors de concours, a mérité la médaille d'argent.

96e CONCOURS. *Collection de 25 conifères.* MM. Smout, à Malines, Anvers ; médaille d'argent. — De Saegher, à Gand, Fl. orient. ; médaille de vermeil. — Vangeert, à Gand, Fl. orient. ; médaille d'argent. — Verschaffelt, à Gand, Fl. orient. ; médaille de bronze.

97e CONCOURS. *La plante nouvelle en fleur la plus remarquable.* MM. Verschaffelt, à Gand, Fl. orient. ; médaille de vermeil. — Legrelle-d'Hanis, à Anvers, médaille d'argent.

98e CONCOURS. *Collection de 15 plantes rares en fleur.* M. Verschaffelt, à Gand, Fl. orient. ; médaille de vermeil.

99e CONCOURS. *Collection de plantes rares non fleuries.* MM. De Jonghe, à Bruxelles, médaille de vermeil. — Galeotti, à Saint-Josse-ten-Noode, Brabant ; médaille de vermeil. — De Saegher, à Gand, Fl. orient. ; médaille d'argent.

100e CONCOURS. *Collection de 40 plantes en fleur du même genre.* MM. Decraen, à Bruxelles ; médaille de vermeil. — Van Houtte, à Gand, Fl. orient. ; médaille d'argent. — Mlle Heyndrix, à Uccle, Brabant ; médaille de bronze.

101e CONCOURS. *Collection de 30 plantes d'ornement en grands pieds.* MM. De Saegher, à Gand, Fl. orient. ; médaille de vermeil. — De Craen, à Bruxelles, médaille d'argent. — Legrelle-d'Hanis, à Anvers, médaille de bronze.

La Société royale d'horticulture de Bruxelles, qui a déclaré renoncer au concours, a mérité la médaille de vermeil.

102e CONCOURS. *Plante la plus remarquable obtenue de semis en*

Belgique. MM. Verschaffelt, à Gand, Fl. orient.; médaille d'argent. — De Bruyn, à Malines; médaille de bronze.

103e CONCOURS. *Collection de 30 plantes de pleine terre en fleur.* MM. Merghelynck, à Malines; médaille de vermeil. — Rosseels aîné, à Louvain, Brabant; médaille d'argent.

M. Spae, à Gand, Fl. orient., membre du jury, hors de concours, a mérité la médaille d'argent.

104e CONCOURS. *Collection de 10 yucca.* MM. Verdickt, à Molenbeek-Saint-Jean, Brabant; médaille de vermeil. — Rosseels aîné, à Louvain, Brabant; médaille d'argent. — Verschaffelt, à Gand, Fl. orient.; médaille de bronze.

La Société d'horticulture de Malines, Anvers, qui s'est retirée du concours, a mérité la médaille de vermeil.

105e CONCOURS. *Collection d'arbustes à fleurs, cultivés en pleine terre.* M. De Bavay, à Vilvorde, Brabant, membre du jury, hors de concours, a mérité la médaille de vermeil.

106e CONCOURS. *Collection d'arbustes verts résineux de jardin.* MM. De Bavay, à Vilvorde, Brabant, et Spae, à Gand, Fl. orient., tous deux membres du jury, hors de concours, ont mérité la médaille d'argent.

107e CONCOURS. *Collection d'arbustes à feuilles persistantes, autres que les conifères.* M. Vandermeulen, à Bruxelles; médaille de bronze.

MM. De Bavay, à Vilvorde, Brabant, et Spae, à Gand, Fl. orient., tous deux membres du jury, hors de concours, ont mérité la médaille d'argent.

108e CONCOURS. *Collection de plantes de pleine terre cultivées dans la terre de bruyère.* MM. Spae, à Gand, Fl. orient., et De Bavay, à Vilvorde, Brabant, tous deux membres du jury, hors de concours, ont mérité le premier, la médaille d'argent, le second, la médaille de bronze.

110e CONCOURS. *Collection d'epacris et d'ericas.* M. Verschaffelt, à Gand. Fl. orient.; médaille d'argent.

111e CONCOURS. *Collection d'azaleas.* MM. Vandermaelen, à Molenbeek-Saint-Jean, Brabant; médaille d'argent. — De Saegher, à Gand, Fl. orient.; médaille de bronze.

112e CONCOURS. *Collection de 25 glaïeuls.* MM. D'Avoine, à Malines, Anvers; médaille d'argent. — Delbaere, à Gand, Fl. orient.; médaille d'argent.

113e CONCOURS. *Collection de 50 dahlias.* MM. Arents, à Laeken, Brabant; médaille de vermeil. — Rosseels aîné, à Louvain, Brabant; médaille d'argent. — Van Tilt, à Louvain, Brabant; médaille de bronze. — De Jaegher, à Lovendeghem, Fl. orient.; médaille de bronze.

M. De Cannaert-d'Hamale, à Malines, Anvers, membre du jury, hors de concours, a mérité une mention honorable.

114e Concours. *Dahlia obtenu de semis en Belgique.* MM. le baron de Meer de Moorsel, à Moorsel, Fl. orient.; médaille d'argent. — Batteur, à Tournay, Hainaut; médaille de bronze.

115e Concours. *Collection de phlox.* MM. Rodigas, à Saint-Trond, Limbourg; médaille d'argent. — Vandievoet, à Meysse, Brabant; médaille de bronze.

116e Concours. *Collection de lobélies en fleur cultivées en pleine terre.* MM. Rodigas, à Saint-Trond, Limbourg; médaille d'argent. — Merghelynck, à Malines, Anvers; médaille de bronze.

117e Concours. *Collection de plantes médicinales cultivées en pleine terre.* M. Vangunderbeck, à Malines, Anvers; médaille de bronze.

118e Concours. *Collection de plantes médicinales de serre.* Le Jardin botanique de l'université de Gand, Fl. orient., sous la direction de M. Kickx, hors de concours, a mérité une médaille d'or.

120e Concours. *Bouquet de bal.* M. Janssens, à Bruxelles, médaille de vermeil. — Mme Van Riet, à Bruxelles, médaille d'argent.

121e Concours. *Collection de bouquets de noces, de fête, de bal, d'ornement, etc.* M. Decraen, à Bruxelles, médaille de vermeil. — Mme Decoster, à Bruxelles, médaille d'argent. — M. Didier, à Bruxelles, médaille de bronze. — Mme Delevielleuze, à Jette-Saint-Pierre, Brabant; médaille de bronze.

Mentions honorables. MM. Rassel, à Gand, Fl. orient. — Lebrun, à Schaerbeek, Brabant.

122e Concours. *Plantes de salon, cultivées en vases suspendus.* — MM. Van Riet, à Bruxelles; médaille d'argent. — Van Hoorde, à Malines, Anvers; médaille d'argent. — Veuve Gillot, à Bruxelles; médaille de bronze.

123e Concours. *Plantes de salon, cultivées sur treillis.* Mme veuve Gillot, à Bruxelles; médaille d'argent.

OBJETS SANS CONCOURS.

MM. Vandermaelen, à Molenbeek-Saint-Jean, Brabant (*belle culture*); médaille de vermeil. — Van Riet, à Bruxelles (*bel envoi*); médaille de vermeil. — Linden, à Luxembourg (*plantes rares*); médaille de vermeil. — Decraen, à Bruxelles (*bel envoi*); médaille d'argent. — Didier, à Bruxelles (*fruits artificiels*); médaille d'argent. — Mlle Chabot, à Gand, Fl. orient. (*fruits artificiels*); médaille d'argent. — MM. Wouvermans, à Uccle, Brabant (*belle culture*); médaille d'argent. — Vanhorenbeek, à Malines, Anvers (*salpiglosis*); médaille de bronze.

Mentions honorables : M. Charette-Duval, à Bruxelles (*fleurs et fruits peints*). — Mlle Voordecker, à Bruxelles (*fruits peints*).

Cinquième classe. — Instruments d'horticulture.

124e Concours. *Collection d'instruments destinés à façonner le sol.* M. Buntinckx, de Heffen, Anvers; médaille de vermeil.

125e Concours. *Collection d'instruments destinés à tailler, à greffer, à émonder les arbres, etc.* M. Charles, à Liége, médaille d'argent.

127e Concours. *Collection de pots à fleurs, à boutures, à marcottes, etc.* MM. Geyselings, à Bruxelles, médaille de vermeil. — Boigelot, à Saint-Josse-ten-Noode, Brabant; médaille d'argent.

128e Concours. *Collection de vases de salon, jardinières, suspenseurs de plantes, etc.* MM. Vandenbroeck, à Bruxelles, médaille de vermeil. — Lebrun, à Schaerbeek, Brabant; médaille d'argent. — Geyselings, à Bruxelles; médaille d'argent. — De Heldt, à Watermael-Boitsfort, Brabant; médaille d'argent. — Vandenbrande et Ce, à Schaerbeek, Brabant; médaille de bronze.

129e Concours. *Instruments d'horticulture non compris dans les catégories précédentes.* M. Vandenbrande et Ce, à Schaerbeek, Brabant (*cloche à forcer*); médaille de bronze.

131e Concours. *Plans de jardins avec groupement d'arbres.* M. Rosseels aîné, à Louvain, Brabant; médaille de vermeil.

PRIX SPÉCIAUX

Institués pour les personnes qui ont envoyé le plus grand nombre de produits remarquables, appartenant à une section ou à plusieurs sections du programme.

PREMIÈRE SECTION.

MM. Ledocte et Crespel, à Vaillance, Luxembourg; médaille d'or.

DEUXIÈME SECTION.

M. Peers, à Oostcamp, Fl. occid.; médaille d'or.

TROISIÈME SECTION.

M. Van Volxem fils, à Vilvorde, Brabant; médaille d'or.

LISTES DES TRAVAILLEURS AGRICOLES

AUXQUELS EST ACCORDÉ LE SIGNE DE DISTINCTION, INSTITUÉ PAR LES ARRÊTÉS ROYAUX DU 7 NOVEMBRE 1847, ET DU 1er MARS 1848.

Liste des femmes récompensées.

Moens (Jeannette), jardinière, à Anvers.

Liste des hommes décorés.

PROVINCE D'ANVERS.

Vanhoorde (Joseph), jardinier en chef du Jardin botanique de Malines, à Malines. — Vanhorenbeeck (Victor), jardinier, à Malines. — Daer (Pierre-Jean), jardinier en chef de M. de Cannaert d'Hamale, à Heffen. — Smets (André), jardinier en chef de M. Dutrieu de Terdonck, à Blaesvelt. — Sebus (Henri), jardinier en chef du Jardin botanique de l'école de médecine d'Anvers, à Anvers. — Desmedt (Jean), jardinier en chef de M. Const. Van Havre, à Deurne. — Vandenbos (Charles), jardinier, à Ley-lez-Anvers. — Embrechts (Hubert), jardinier de M. le doyen de Gheel, à Gheel. — De Wever (Jean-Baptiste), jardinier chez M. Van Geert, horticulteur, à Anvers.

PROVINCE DE BRABANT.

De Craen (François), jardinier-fleuriste, à Bruxelles. — Van Langendonck (Lambert), travailleur horticole, chez M. Rampelberg, à Bruxelles. — Louis (Pierre), jardinier en chef de M. le duc d'Aremberg, à Bruxelles. — Van Riet (François), jardinier-fleuriste, à Bruxelles. — Verdickt (Joseph), jardinier en chef chez M. J.-F. Vandermaelen, à Molenbeek-Saint-Jean. — De Brichy (Joseph), jardinier en chef aux pépinières royales de M. de Bavay, à Vilvorde. — Rummens (Antoine), jardinier de M. Van Volxem fils, à Trois-Fontaines, sous Vilvolde. — Michiels (François), jardinier chez M. Van Volxem père, à Perck. — Claer (François-Joseph), jardinier de M. le comte de Ribaucourt, à Perck. — De Beukelaer (Jean-François), jardinier chez Mme veuve Bressiers, à Schaerbeek. — De Clercq (Charles), premier jardinier de la Société royale d'horticulture de Bruxelles, à Saint-Josse-ten-Noode. — Millet (Charl.) père, jardinier, pépiniériste, à Ixelles. — Louis (Ferdinand), jardinier de M. le duc d'Aremberg, à Heverlé. — Steenlet (Auguste), jardinier en chef de M. le vicomte de Spoelberg, à Lovenjoul. — Hermans (François), jardinier en chef de M. Rosseels, à Louvain. — Coosemans (Joseph), jardinier, à Louvain. — Sterckmans (Michel-Frère), fleuriste-arboriste, à Louvain. — Lanckman (Ferdinand), architecte-horticulteur, à Molenbeek-Saint-Jean. —

De Boeck (Corneille), horticulteur et architecte de jardins, à Humbeek. — Dumont (Pierre-Joseph), chef d'atelier chez M. Vandenbroek, à Bruxelles. — Wiringer (Adolphe), jardinier, à Molenbeek-Saint-Jean.

PROVINCE DE LA FLANDRE OCCIDENTALE.

Vandecasteele (Charles), jardinier, à Thourout. — Muyle (François), jardinier, à Oudenbourg. — Masure (Pierre-Joseph), jardinier, à Zillebeke. — Lippinoo (Charles), ouvrier agricole et jardinier, à Wytschaete.

PROVINCE DE LA FLANDRE ORIENTALE.

Spae (Dieudonné), horticulteur, à Gand. — Donkelaar (Jean), jardinier-adjoint au Jardin botanique de Gand, à Gand. — Devos (François), jardinier chez M. Alexandre Verschaffelt, à Ledeberg, près de Gand. — Troublyn (Auguste), jardinier chez M. Alex. Verschaffelt, à Gand. — Desaegher (Joseph), jardinier chez M. Jean De Saegher, horticulteur, à Gand. — Van Driessche (François), jardinier chez M. Ch. de Looz, à Wondelgem. — De Jaeger (Frédéric), jardinier, à Lovendegem. — D'Hedene, jardinier chez M. Delathauwer, à Waerschoot. — Boulens (Charles), jardinier de M. le chevalier Heynderykx, à Destelbergc. — De Smet (Ch.-Louis), jardinier en chef chez M. Vanhoutte, horticulteur, à Gand. — Coene (Jacques), jardinier chez M. Jean De Saegher, à Gand.

PROVINCE DE HAINAUT.

Siraux (Dieudonné), directeur du parc de M. le duc d'Aremberg, à Enghien. — Rainson (Henri), maraîcher, à Soignies.

PROVINCE DE LIÉGE.

Gatoye (François-Joseph), jardinier pépiniériste, au faubourg Saint-Léonard, à Liége. — Galoppin (Léonard-Joseph), jardinier pépiniériste, à Liége. — Henrard (Denis-Lambert-Mathieu), horticulteur, démonstrateur du cours d'agriculture à l'université de Liége, au faubourg Sainte-Walburge, à Liége. — Marbaise (Pierre-Joseph), horticulteur, à Andrimont.

PROVINCE DE LIMBOURG.

Coopman (Régnier), jardinier et cultivateur, à Saint-Trond.

PROVINCE DE LUXEMBOURG.

Waltzing (Evrard), horticulteur, à Arlon. — Schwartz (Louis), jardinier, à Arlon.

PROVINCE DE NAMUR.

Leroy (Jean-Baptiste), jardinier chez M. Royer, à Namur.



Chætogastra strigosa

PLANTE FIGURÉE DANS CE NUMÉRO.

CHÆTOGASTRA STRIGOSA.

Cette jolie plante, de la famille des Mélastomacées, réunit tous les caractères distinctifs de sa famille et de son genre dont on connaît environ trente espèces toutes originaires de l'archipel des Petites-Antilles. Parmi les caractères spécifiques, le plus saillant duquel dérive son nom est tiré des petites touffes de poils raides dont son calice est hérissé. La *Chœtogastra strigosa* a été trouvée par un botaniste anglais sur le sommet d'une montagne sulfureuse, croissant au milieu d'un lit épais de mousse (*Sphagnum*) à la Guadeloupe; elle a été également rencontrée sur le mont Serrat, dans l'île de la Martinique. En Europe, elle appartient à la serre tempérée que décorent ses fleurs abondantes d'un rouge vif. La *Chœtogastra strigosa* se maintient toujours dans de petites dimensions; ses rameaux ne dépassent pas la longueur de 15 à 20 centimètres. On la cultive dans un mélange de terre de bruyère sableuse, de terreau de feuilles, et de terre franche de jardin, par parties égales. Elle se multiplie de boutures avec la plus grande facilité. Les boutures, à peine enracinées dans la même terre qui convient à la plante toute faite, se couvrent de boutons qui fleurissent lorsque la plante est encore fort petite, et forment des touffes fleuries du plus agréable effet.

On assure la reprise de ces boutures en leur donnant la chaleur d'une couche tiède sous châssis dans une situation ombragée.

L'HORTICULTURE BELGE EN 1849.

L'année qui vient de s'écouler a mis l'horticulture belge à de rudes épreuves; elle a montré tout ce qu'elle possède de ressources et de puissance, en faisant face aux circonstances les

plus désastreuses, sans déchoir de sa splendeur; la Belgique est toujours, sans en excepter la Hollande, celui des pays de l'Europe qui possède, par rapport au chiffre de sa population, le plus grand nombre d'amateurs de belles plantes, de grands établissements d'horticulture, et de collections de végétaux d'ornement de toutes les régions du globe. Nous n'avons sous ce rapport qu'à rester dignes de nous-mêmes, qu'à nous maintenir au premier rang. Si le contre-coup des secousses politiques s'est fait sentir dans le commerce de l'horticulture comme dans celui de toutes les choses de luxe, il y a une sorte de compensation dans ce grand nombre d'hommes éclairés et riches que le maniement des affaires rebute et dégoûte, et qui, lassés du contact de la perversité humaine, se réfugient dans la nature et se plaisent à se consoler parmi les fleurs. L'horticulture belge recueillera, tout permet de l'espérer, les fruits de sa persévérance et de ses sacrifices. Grâce au perfectionnement des procédés de culture, il n'y a pas de climat sous le soleil qui ne puisse envoyer à nos serres le tribut de sa végétation, pas de plante qui ne puisse y recevoir une hospitalité digne d'elle; remarquons à ce sujet par quelle prévision aimable et bienfaisante la nature semble avoir voulu laisser à l'homme d'Europe, à la race infatigable des enfants de Japhet, le plaisir de donner aux plus belles productions du règne végétal toute la perfection de leur beauté. Nos Dahlias, nos Camellias, nos Fuchsies, nos rosiers de la Chine et de l'Inde, sont supérieurs aux mêmes plantes dans leur pays natal; l'ananas des îles Lucayes, terre classique de ce roi des fruits, est rarement aussi délicat, aussi réellement bon, que l'ananas bien cultivé chez nos habiles horticulteurs.

L'année qui vient de s'écouler a été marquée par de riches et nombreuses acquisitions de plantes nouvelles; l'intérieur de l'immense empire du Brésil, la Colombie, le Mexique, l'île de Cuba et, à l'autre extrémité du globe, la vaste et mystérieuse île de Bornéo, sont les contrées du globe qui nous ont envoyé le plus de plantes d'un vrai mérite, dont quelques-unes peuvent avoir un immense avenir. Constatons que 1848 ne laisse après lui

aucun de ces grands caprices de la mode, dont l'empire s'étend comme ailleurs sur le domaine de Flore. On a tenté, mais en vain, de dénigrer le Dahlia, que rien ne saurait remplacer dans nos parterres à l'arrière-saison; ceux de nos horticulteurs qui soignent avec prédilection cette belle plante ont répondu à ces attaques en produisant de nouvelles variétés, plus parfaites que les anciennes.

Les Pélargones, les Fuchsies, les Camellias, les Orchidées, sont restés en possession de la faveur du public, avec toutes les autres plantes de serre froide et tempérée dont les collections permettent de faire éclore des fleurs nouvelles en toute saison.

Nous signalons la même coutume quant aux plantes de collection de pleine terre. L'une des plus justement recherchées, l'œillet, est cependant chez nous en pleine révolution. Sans rien retrancher de leur goût passionné pour l'œillet flamand, qui le mérite à si juste titre, nos amateurs commencent à être moins exclusifs; on a vu s'insinuer dans les plus riches collections d'œillets, à côté de l'œillet flamand, les autres séries ponctuées, bordées, ardoisées, qui toutes ont leur mérite relatif; c'est un retour au bon sens que nous ne saurions trop approuver; ne rien exclure de ce qui est vraiment beau et bon, c'est le seul moyen de maintenir l'ornementation de nos parterres à son plus haut degré de variété et d'éclat.

Diverses plantes d'ornement de pleine terre d'un prix généralement peu élevé, notamment les Pensées, les Auricules et les Phlox, ont fait en 1848 de notables progrès qui, sans doute, seront suivis en 1849 par des progrès nouveaux. Plusieurs des chefs de nos grands établissements d'horticulture, convaincus de cette vérité que, dans un pays où tout le monde est amateur, il faut des fleurs pour tout le monde, n'ont pas dédaigné de donner leurs soins aux plus vulgaires de nos plantes annuelles de pleine terre; les Reines-Marguerites et les Balsamines se sont ainsi perfectionnées sans augmenter de prix, mettant à la portée des plus modestes amateurs les vives jouissances que donne le culte de Flore.

La partie la plus directement utile de l'horticulture, celle qui a pour objet la production des fruits et des légumes, sans rester en arrière, n'a cependant pas tout à fait suivi la marche ascendante que nous venons d'avoir à constater dans la culture des plantes d'ornement de toute espèce.

Les légumes recherchés ont été, comme toujours, rares et chers sur les marchés de nos villes; les légumes communs ont seuls été abondants et à bas prix: pourquoi cette différence? Ne perdons jamais cette vérité de vue, qu'en horticulture maraîchère, la production engendre la consommation. Ainsi nous avons le sol léger, frais et riche qui convient le mieux à la culture de l'asperge. En a-t-on profité pour étendre cette culture en proportion de son utilité et de son importance? Nullement. On a continué à vendre sur nos marchés l'asperge par petites bottes grosses comme des paquets d'allumettes, et à des prix tout à fait hors de proportion avec les ressources de la grande masse des acheteurs. Et nous avons pour ce produit et une foule d'autres du même genre, le marché de Londres, avec les trois millions de mâchoires de son million et demi de consommateurs. C'est un devoir pour la presse de montrer aux jardiniers belges cette lacune à remplir; nous espérons avoir à signaler l'année prochaine, à pareille époque, une notable extension de l'horticulture maraîchère en Belgique, en vue de placer les produits de qualité supérieure sur le marché de Londres.

Quant aux fruits, on plante beaucoup et avec discernement; l'influence des expositions des produits de l'horticulture se fait sentir dès à présent; chacun veut avoir dans son coin de jardin des fruits semblables à ceux qu'il est venu admirer. C'est une si bonne chose qu'un bon fruit, que nous doutons si un peu de gastronomie sur ce point peut constituer réellement un péché capital. Nous sommes heureux de constater ce fait que dans les jardins plantés à la fin de 1848, les bons fruits de toute espèce sont en grande majorité. Nous voudrions pouvoir ajouter que la connaissance de la taille des arbres a suivi la même marche progressive; il n'en est rien, malheureusement. Parmi les arbres des bonnes espèces qu'on achète en pépinière, il en est

beaucoup qu'il faut rabattre complétement pour les refaire en entier, tant ils ont été mal conduits; c'est une grande et déplorable perte de temps. C'est aussi avec une déplorable lenteur que s'introduit dans quelques jardins, encore bien rares jusqu'à présent, l'usage de la taille rationnelle du pêcher, de l'abricotier, et des autres arbres en espalier; une réforme complète est urgente, et elle est à peine commencée dans cette branche si essentielle de l'horticulture utile; souhaitons qu'elle fasse de sérieux progrès en 1849.

Somme toute, l'émulation est excitée, l'activité est stimulée sur tous les points du pays; les débouchés sont ouverts et ils sont illimités; jamais l'horticulture dans toutes ses branches n'a eu devant elle un plus riche avenir; puissions-nous avoir à enregistrer ses propès nouveaux et ses nouvelles conquêtes, au premier janvier de l'an prochain : c'est notre souhait de bonne année!

CULTURE DES POIS A L'AIR LIBRE.

Il est si difficile d'engager les cultivateurs de profession à sortir de leurs habitudes, que nous croyons devoir revenir, sans crainte de nous répéter, sur les procédés utiles dont l'introduction nous semble désirable dans la culture maraîchère principalement. Il n'y a pas de jardinier, cultivant aux abords d'une grande ville, qui ne sache parfaitement combien il est avantageux d'arriver sur le marché avec les premiers petits pois de la saison. Cependant, nous en voyons bien peu qui mettent en usage le procédé le plus simple pour atteindre ce résultat. Nous rappellerons donc ce procédé, dans l'espoir que quelques-uns de nos lecteurs ne dédaigneront pas de le mettre en pratique. S'ils sont assez nombreux, il arrivera inévitablement que leurs concurrents, attachés à leur vieille routine, viendront trop tard sur le marché et n'obtiendront presque rien de leurs pois; cela leur fera peut-être faire des réflexions qui les engageront à changer de

méthode pour l'année prochaine. Il faut choisir d'abord l'espèce la plus précoce; nous n'avons à cet égard rien à changer à ce que nous avons dit précédemment du pois Prince-Albert : c'est toujours le plus hâtif, le plus productif et le meilleur des pois de printemps. Sur une plate-bande au pied d'un mur à l'exposition du midi, faites choix d'une place parfaitement saine, en terre plutôt légère que forte, et semez-y des pois tout près les uns des autres, de sorte que sous un châssis d'un mètre 20 centimètres de large sur un mètre 60 centimètres de long, vous puissiez semer un litre de pois. N'oubliez pas que le pois se plaît en général sur un labour ancien, après lequel la terre a eu le temps de se raffermir. Répandez sur les pois deux ou trois centimètres de terre mêlée de terreau pour les recouvrir, puis placez le châssis, que vous pouvez laisser fermé tant que les pois ne se montrent pas hors de terre. Dès qu'ils commenceront à lever, donnez de l'air chaque fois que le temps est doux, mais sans ôter tout à fait les châssis, que vous aurez soin de refermer et de couvrir de paille et de paillassons tous les soirs, pour peu que la gelée vous semble à craindre pendant la nuit. Il ne faut arroser ces pois en pépinière qu'en cas de sécheresse très-prolongée. Ainsi traités, vos pois ne gèleront pas et ne grandiront guère; mais quand viendra la saison où vous pourrez sans inconvénient les transplanter à l'air libre, si vous les comparez avec les pois de la Chandeleur, semés en place dans les premiers jours de février, vous les trouverez à peu près d'égale force. Si vous les repiquez en lignes en leur donnant au pied un peu de cendre tamisée, vous les verrez en peu de jours prendre rapidement l'avance sur leurs rivaux, et plus tard se couvrir de fleurs quand les autres auront à peine des boutons. C'est que, comme nous l'avons déjà dit en parlant d'autres plantes potagères, le premier effet de la transplantation, c'est d'abréger la durée de la vie végétale. Les plantes transplantées semblent sentir qu'elles vivront moins longtemps, et qu'elles doivent se hâter de fructifier. Il faut apporter une grande délicatesse dans le repiquage des pois, dont la tige et la racine sont

fort tendres et peuvent aisément être brisés par des mains brutales et maladroites. D'ailleurs, cette opération n'offre aucune difficulté réelle. Ne voyons-nous pas tous les jours dans les serres des horticulteurs de profession leurs aides-jardiniers, de leurs mains rudes mais attentives, manier et transplanter de jeunes plantes de semis bien autrement délicates que des pois? Ceux qui suivront à cet égard notre conseil, s'ils ont soin de ramer leurs pois précoces de très-bonne heure et de pincer les sommités dès qu'elles dépasseront la hauteur de 60 à 70 centimètres, auront, nous pouvons le leur garantir, des pois bons à vendre quinze jours avant ceux qui n'auront point fait usage du procédé que nous indiquons.

CULTURE DES POIS POUR SEMENCE.

Nous avons recommandé à nos lecteurs, comme le plus hâtif et le meilleur des pois connus jusqu'à présent, le pois anglais *Prince-Albert*, généralement adopté dans l'horticulture anglaise comme dans le jardinage parisien, en qualité de pois de grande primeur. L'un de nos correspondants, M. Bivort, de Geest-Saint-Remy, dont le public horticole a pu apprécier dans notre journal les intéressantes communications, nous a fait connaître un pois hâtif beaucoup plus précoce que le pois Prince-Albert. Sur notre demande, M. Bivort a poussé l'obligeance jusqu'à nous envoyer un spécimen de ce pois, que nous cultivons en ce moment pour semence; il a bien voulu joindre à cet envoi une note tellement utile, instructive et substantielle, que nous nous croirions coupable si nous la gardions pour notre usage personnel. Nous avons cru seulement devoir en retarder la publication jusqu'à ce moment, pour nous conformer à la loi que nous nous sommes imposée, de ne parler de chaque chose qu'en son temps et à son heure, afin que les conseils applicables à la pratique, contenus dans nos articles, ne soient point oubliés quand vient

l'instant d'en faire usage. Aujourd'hui, tout le monde s'occupe des semailles de pois précoces : voici la note de M. Bivort.

« Le pois que je vous envoie, selon votre désir, est ancien dans ce pays (canton de Jodoigne) ; car je le cultive depuis plusieurs années ; il m'a été donné par un vieux jardinier. C'est un pois à écosser qui, dans mon terrain argileux, ne dépasse pas la hauteur de 75 centimètres. Je l'ai semé comparativement avec le pois Prince-Albert ; l'ayant trouvé de huit à dix jours plus hâtif, beaucoup plus productif et de meilleure qualité, j'ai renoncé au pois Prince-Albert. Peut-être ma manière de cultiver les pois depuis plus de quinze ans a-t-elle concouru à conserver à cette variété une précocité qu'elle n'a point ailleurs. Voici comment j'opère.

» Ma culture de pois comprend *huit variétés* à grain blanc et à grain vert, les uns à écosser, les autres *mange-tout,* choisis de manière à ce que leurs produits se succèdent pendant toute la belle saison ; je mange par ce moyen des pois verts jusqu'à la Toussaint.

» Tous les ans, au mois d'avril, je consacre un carré de terre à chacune de ces variétés, non pas dans mon jardin, mais en pleine campagne ; les produits en sont réservés pour semence. La terre où je les cultive est moins grasse que celle du jardin, j'y récolte des pois beaucoup plus sains et plus francs d'espèce; ils ne dépassent jamais leur hauteur primitive. A l'époque de la maturité, je fais choix des plus belles cosses, que je fais écosser à part ; parmi les pois qui en proviennent, je choisis les plus beaux, les plus *naturels,* en ayant égard au *coloris,* afin de les avoir aussi parfaitement que possible semblables à ce qu'étaient les pois de chaque espèce, quand je les ai semés pour la première fois. Chaque année, ces pois ainsi triés avec soin sont semés comme porte-graines; ceux de second choix sont semés pour fournir à la consommation. »

Cette méthode si simple, si judicieuse, si rationnelle, c'est l'application des vrais principes. M. Bivort fait pour ses pois de semence ce qu'il faut faire pour toutes les semences imagina-

bles, quand on veut conserver à chaque espèce et variété toutes ses propriétés distinctives. Nous ne doutons pas que le pois précoce du canton de Jodoigne, auquel nous proposons de donner le nom de pois *Bivort,* ne se montre conforme à ce que cet habile horticulteur en a obtenu. Nous nous ferons un devoir de rendre compte à nos lecteurs du résultat de nos essais, et nous croirons avoir bien mérité de l'horticulture en contribuant à le propager.

Nous renouvelons ici une observation que nous avons déjà reproduite ailleurs. Beaucoup de praticiens ont, de même que M. Bivort, recueilli comme l'un des fruits les plus précieux de leur expérience, des séries de faits, de procédés et d'observations du plus haut intérêt pour le progrès de l'horticulture; qu'ils fassent comme lui; qu'ils ne dédaignent pas de nous les communiquer pour que tout le monde en profite; il y a toujours place pour ce qui est bon et utile dans les colonnes du *Journal d'Horticulture pratique.*

ARTICHAUTS.

Nous avons déjà fait observer à nos lecteurs que l'artichaut est un excellent légume auquel nous n'accordons point assez de place dans nos potagers. Quelques jardiniers nous ont répondu qu'on mange peu d'artichauts en Belgique; cela est vrai, mais nous sommes convaincu qu'on en mangerait beaucoup plus s'ils étaient abondants, de bonne qualité et à bon marché.

Cette année a été particulièrement favorable à la conservation des artichauts, et à moins qu'il ne survienne des froids tardifs très-rigoureux, on peut s'attendre à en avoir à récolter de très-bonne heure. Dans ce but on aura soin de les découvrir chaque fois que le temps le permettra en écartant les feuilles et la litière dont on a dû garnir chaque pied à l'entrée de l'hiver. Mais le point principal au printemps, c'est de préserver les

pieds d'artichauts de l'excès d'humidité. Les artichauts gèlent bien rarement quand la terre où ils vivent n'est pas trop mouillée. Il faut donc ouvrir de distance en distance entre les lignes de pieds d'artichauts des rigoles de 50 centimètres, de sorte que chaque carré se trouve isolé du terrain environnant en donnant un facile écoulement à l'eau des pluies.

Quand les gelées ne seront plus à craindre, on arrosera largement les artichauts et on leur donnera de temps en temps quelques litres de jus de fumier à chaque pied. De cette manière on obtiendra des têtes d'artichauts très-belles et de très-bonne heure, ce qui en rendra la vente facile et avantageuse.

FRAMBOISIERS NOUVEAUX.

Nous donnons en Belgique trop peu d'attention au fruit du framboisier qu'on pourrait obtenir meilleur et plus abondant et dont on prolongerait la consommation, si, au lieu de se borner à planter une ou deux variétés, les mêmes partout, nous savions, à l'exemple des Anglais, introduire dans nos plantations de framboisiers des espèces, toutes également méritantes, possédant la propriété de ne mûrir leurs excellents fruits qu'à des époques successives. On cite parmi les meilleures et les plus précoces, la framboise *Victoria*, obtenue de semis par M. Cornwell, de Barnett, dans le comté de Herts, en Angleterre. MM. Youell d'York, Brown de Sudbury, Epps de Maidstone, et plusieurs autres pépiniéristes renommés en offrent en vente des collections entières dont nous ne répondrions pas que les fruits soient tous bien réellement différents autrement que par leurs noms sur le catalogue, mais qui, bien certainement, contiennent plusieurs sous-variétés d'un vrai mérite, dignes d'être propagées en Belgique.

Rappelons à ce propos qu'on a la malheureuse habitude, dans la plupart des jardins, de ne donner au framboisier que le

plus mauvais sol et la plus mauvaise exposition, sous prétexte qu'il s'en contente. Il est bien vrai que dans ces conditions déplorables, le framboisier ne meurt pas; mais ne pas mourir n'est pas vivre ; la framboise n'est vraiment bonne que quand le framboisier croît dans un sol au moins passable, et qu'on ne lui marchande pas sa ration d'air et de soleil.

CULTURE DES ANANAS EN PLEIN AIR.

C'est une excellente chose qu'un ananas bien mûr. Si vous en doutez, vous pouvez vous en assurer moyennant la bagatelle d'une pièce de 20 francs, pour un fruit gros comme le poing, acheté chez les marchands d'objets de gastronomie ; si vous vous contentez, pour en avoir une idée, de consommer quelques tranches d'ananas confit, vous ne les paierez chez le confiseur pas plus de 16 francs le kilogramme. On voit que celui qui réussit à produire à bon marché de bons ananas ne perd pas son temps, soit qu'étant dans une position aisée il réserve ces produits pour sa propre consommation, soit qu'il les destine à être vendus.

Nous avons déjà donné diverses indications sur les méthodes les plus en usage pour la culture de l'ananas chez ceux qui disposent d'un espace suffisant dans une serre convenablement chauffée; nous entrerons aujourd'hui dans quelques détails sur des expériences suivies depuis deux ans avec un succès soutenu en Angleterre, par M. John Barnes, directeur des jardins de Bicton dans le comté de Devon. Cet habile horticulteur a entrepris de prouver par le fait que l'ananas peut croître sans le secours d'aucune chaleur artificielle provenant de la combustion, autrement dit sans feu, et mûrir parfaitement son fruit à l'air libre, même pendant un été dont la température reste au-dessous de la moyenne du climat de la Grande-Bretagne. Dès le printemps de l'année 1846, M. Barnes commença à cultiver des

ananas sans feu dans une bâche remplie d'une couche tiède de feuilles. Les ananas y prirent un grand développement et restèrent exposés à l'air libre jusqu'à l'arrivée des premiers froids. Alors les panneaux de la bâche furent replacés et la couche fut renouvelée de manière à entretenir une température seulement suffisante pour empêcher la gelée d'y pénétrer. Au printemps, les pots contenant les ananas, qui presque tous avaient fleuri ou étaient sur le point de fleurir, furent enterrés dans une plate-bande au pied d'un mur au midi. La plate-bande avait été défoncée et l'on avait remplacé la terre par des feuilles fortement tassées qui remplissaient tous les intervalles entre les pots.

Les ananas ainsi traités végétèrent aussi bien qu'on pouvait le désirer, quoique moins vite que dans une bâche fortement chauffée. Ceux qui étaient les plus avancés au commencement de la belle saison, se trouvèrent au mois de septembre aussi mûrs et d'aussi bonne qualité que des ananas chauffés. Leur poids variait de deux à trois kilogrammes. L'expérience fut continuée en 1848. M. Barnes mit également en plein air, au mois de mai de l'année dernière, des ananas qu'il avait fait hiverner sans feu et qui venaient de fleurir. L'été de 1848 fut peu favorable ; les pluies dans le comté de Devon furent presque continuelles ; dans les premiers jours de juillet, il y eut quelques nuits très-froides où la température descendit au-dessous de zéro, et où M. Barnes trouva de la glace dans son jardin. Les ananas n'en finirent pas moins par mûrir ; seulement, leur poids moyen resta un peu au-dessous de celui des ananas cultivés de la même manière l'année précédente. Dans les premiers jours de septembre, il survint des gelées blanches assez fortes pour faire périr, dans le jardin de M. Barnes, les Balsamines, les Dahlias et les autres plantes un peu délicates de pleine terre. Les ananas ne parurent pas en souffrir. Ceux dont le fruit avait été cueilli et livré à la consommation, donnèrent un grand nombre de rejetons très-vigoureux employés immédiatement pour la multiplication ; ils ont produit, toujours sans feu et avec la seule chaleur d'une couche de feuilles, des plantes vigou-

reuses qui passeront l'été prochain en plein air et donneront du fruit en 1850.

Les ananas de M. Barnes ont été comparés avec des ananas venus directement des îles Lucayes, où cette plante croît naturellement; ils leur ont été trouvés supérieurs, sinon en volume, du moins en qualité.

En rapportant ces faits fort curieux, nous ne prétendons pas que le jardinier cultivant pour la vente, intéressé par conséquent à obtenir les ananas les plus beaux et les meilleurs possibles, doive renoncer à l'emploi du thermosiphon pour en activer la croissance. Nous avons voulu seulement démontrer au simple amateur que, s'il dispose d'un châssis vitré pouvant recevoir une douzaine de pots d'ananas, il peut, sans autre dépense que les frais insignifiants d'une couche de feuilles, obtenir des ananas très-mangeables, et qu'il vendra même au besoin au même prix que les ananas de même grosseur cultivés en serre chaude.

PLANTES ANNUELLES DE PLEINE TERRE.

Tout le monde ne peut pas se procurer le plaisir de cultiver ces plantes recherchées, plus ou moins délicates, qui réclament l'abri d'une serre et d'une orangerie pendant l'hiver, et qui ne peuvent prospérer qu'à l'aide de soins de culture plus ou moins compliqués et dispendieux ; mais tout le monde peut se permettre la culture des plantes annuelles de pleine terre, et le climat de la Belgique en admet une assez grande variété, pour qu'il soit possible d'en orner le parterre toute l'année avec une dépense excessivement minime de temps et d'argent.

Parmi ces plantes il n'en est point de plus agréables que celles dont les fleurs naturellement simples peuvent s'obtenir doubles avec des soins intelligents. La Giroflée, la Mathiole et la Julienne, toutes trois appartenant à la famille des Crucifères, sont celles que les amateurs sèment le plus communément dans

l'espoir d'en obtenir des pieds à fleurs doubles, espoir qui ne se réalise pas toujours. Il y a à cet égard autant de recettes que de jardiniers; nous n'en connaissons point sur laquelle on puisse compter d'une manière absolue et qui donne invariablement des plantes à fleurs doubles; il n'y a que du plus ou du moins. Voici celle qui nous a le plus constamment réussi. On forme de très-bonne heure au printemps un mélange par parties égales de bonne terre franche de jardin, de terreau de couches rompues, de bouse de vache et de bois pourri. Ce dernier ingrédient, qui est le plus nécessaire, se trouve en abondance dans le tronc creux des vieux saules. On pétrit exactement le mélange qu'on laisse se dessécher sous un hangar à l'abri de l'humidité. Une fois sec, il doit être réduit en poudre. Dans les premiers jours de mars ou plus tôt, si le temps le permet, on creuse dans une plate-bande, au pied d'un mur au midi, une fosse de 30 à 40 centimètres, qu'on remplit à moitié avec le mélange ci-dessus indiqué; on mouille modérément et l'on sème les graines assez clair, afin que le pied puisse prendre de la force. S'il survient des nuits froides après que la graine a levé, comme la fosse n'est pas remplie jusqu'au bord, on pose par-dessus quelques bâtons en croix, qu'on recouvre de litière ou de paille bien sèche.

Cette méthode nous a toujours réussi dans la pratique mieux que l'usage ordinaire de semer sur terreau pur et de retarder les semis jusqu'au mois d'avril. En semant de bonne heure et préservant le jeune plant des atteintes du froid, on l'obtient déjà fort avant la fin de l'été, et il montre ordinairement ses fleurs d'assez bonne heure pour qu'on puisse supprimer les pieds à fleurs simples et ne conserver que les doubles pour passer l'hiver.

Nous ferons observer à ceux de nos lecteurs qui sont peu familiers avec la botanique, que l'on nomme vulgairement Giroflée la Giroflée véritable (*Cheiranthus*), et la Mathiole, dont il existe trois variétés, à fleurs blanche, rouge et violette. Les jeunes pieds de toutes ces plantes, cultivés dans un mélange par parties égales de terre franche de jardin et de terreau de couches rompues et conservés en hiver en pots dans une serre froide,

fleurissent de très-bonne heure au printemps. En leur accordant d'année en année des pots plus grands, ces plantes finissent par prendre un très-grand développement et former de gros buissons qui peuvent, avec des soins convenables, atteindre un âge très-avancé et se couvrir de fleurs tous les ans.

JACINTHES FORCÉES.

La jacinthe, en raison de son odeur suave et de la précocité de sa floraison, est sans contredit une des plus agréables fleurs de nos jardins. La saison actuelle n'offre aucune autre fleur qui récompense par plus de charmes les soins du jardinier. Pour avoir des jacinthes fleuries en ce moment, il a fallu choisir des oignons sains, exempts de taches et de ramollissement. Ces oignons ont dû être mis au mois d'octobre dans des pots remplis d'une terre légère mais très-riche, telle que celle dont on forme les planches de tulipes. Les oignons en pots doivent rester dehors tant qu'il ne gèle pas, et être rentrés seulement quand il y a lieu de craindre une gelée de quelques degrés. Dans ce cas on leur donne pour abri un lieu quelconque où la gelée ne puisse les atteindre. En tenant la terre des pots modérément humide, les oignons de jacinthe ne tardent pas à entrer en végétation. Les boutons de fleurs se montrent bientôt en même temps que l'extrémité des feuilles. Il est temps alors de les enterrer dans la bâche d'une serre tempérée où l'on doit avoir soin de les arroser assez souvent pour accélérer leur végétation. Une température de dix à douze degrés, maintenue jour et nuit, fait croître les jacinthes avec assez de rapidité pour que leur pleine floraison arrive à la fin de janvier et successivement pendant tout le cours de février. La rareté des fleurs ou du moins des fleurs à un prix modéré à cette époque de l'année rend assuré le débit des jacinthes forcées des espèces communes. Nous sommes en effet très-riches en Camellias, en Pimélées, en Azalées et autres plantes de

serre froide ou tempérée dans tout l'éclat de leur floraison ; mais le prix de ces belles fleurs en interdit la jouissance aux amateurs les moins favorisés de la fortune.

On craint assez généralement de soumettre les oignons de jacinthe à la culture forcée, qu'on regarde comme nuisible à leur conservation : c'est un préjugé. Les oignons qu'on s'amuse assez souvent à forcer sur une cheminée dans des carafes remplies d'eau pure meurent en effet le plus souvent après avoir fleuri ; mais ceux qu'on force dans une terre convenable et avec des soins judicieux, comme nous venons de l'indiquer, ne souffrent pas plus que s'ils avaient été mis en pleine terre au printemps et qu'ils eussent suivi le cours naturel de leur végétation. Après la floraison, on cesse de les arroser ; on retire les oignons des pots et on les traite exactement comme les oignons cultivés en pleine terre.

Il est dans la nature des oignons à fleurs en général d'entrer en végétation et de s'épuiser en efforts inutiles pour essayer de pousser lorsqu'on ne les met pas en terre soit à l'arrière-saison, soit au printemps. Les oignons de jacinthe forcés ne rentrent point en végétation plus vite que les autres ; ayant fleuri plus tôt, ils se reposent plus longtemps et ne s'en portent que mieux.

Nous rappelons à cette occasion aux amateurs peu familiers avec la culture des jacinthes en pleine terre que s'ils ont planté leurs oignons en automne et qu'ils craignent pour eux les effets de la gelée, ils doivent bien se garder de les couvrir avec du fumier en fermentation. Tout engrais contenant de l'ammoniaque libre, comme le fumier frais de vache ou de cheval, est mortel pour les jacinthes, les tulipes, les crocus, les lis et toutes les autres plantes bulbeuses d'ornement. Celles qui craignent le froid ne doivent être protégées que par de la paille ou de la litière sèche, sous peine de les voir périr sans remède. Malgré toute l'habileté de nos horticulteurs, il leur arrive rarement de donner à leurs jacinthes le degré de perfection à laquelle cette jolie plante printanière parvient chez nos voisins les Hollandais. Les

bons oignons de jacinthes, sans être restés aux prix fabuleux qu'on en donnait autrefois, valent encore 1 fr. 50 c. à 2 fr. la pièce, pour les variétés recherchées. Quant aux autres, on peut s'en procurer de fort agréables depuis le prix de 30 c. jusqu'à 2 fr.; c'est donc une fleur à la portée de toutes les bourses.

DES BOUTURES DE ROSIER.

La température peu rigoureuse jusqu'à présent de l'hiver de 1849 a déjà permis aux arbustes à moelle, notamment aux rosiers, d'entrer en végétation; les jardiniers soigneux n'ont point attendu jusqu'à ce moment pour tailler leurs rosiers; cependant il en reste beaucoup à tailler dans un grand nombre de jardins. Les jeunes rameaux de l'année dernière retranchés à la taille de cette année peuvent très-utilement servir à la multiplication en qualité de boutures, s'ils appartiennent à des variétés assez rustiques pour n'avoir point été endommagés par les dernières gelées.

Les boutures des rosiers de ces espèces peu délicates, qui n'en sont pas moins belles pour cela, peuvent être faites sans beaucoup de cérémonie, en pleine terre, à l'air libre dans une situation ombragée. On supprime l'extrémité du rameau; on le met en terre dans une position inclinée, en ne laissant sortir qu'un ou deux yeux tout au plus. Les soins ultérieurs se bornent à préserver ces boutures de l'action trop vive du froid en les couvrant de paille, de feuilles ou de litière sèche. Il faut aussi les garantir de l'excès de sécheresse en été; on les trouvera presque toutes enracinées à l'automne et l'on pourra à volonté les mettre en pots, les cultiver en pleine terre sous forme de buissons, ou bien les préparer à servir de sujets pour recevoir la greffe d'autres espèces.

Les boutures des rosiers d'espèces plus ou moins sensibles au froid, tels que ceux de la série des Bengales et des îles Bourbon,

peuvent également se multiplier de boutures faites comme on vient de l'indiquer, mais sous châssis pour les préserver du froid. Il faut observer qu'à l'exception de quelques rosiers du Bengale devenus capables de résister à nos hivers ordinaires, les autres espèces délicates ont dû être taillées avant l'hiver et que, par conséquent, les rameaux propres à servir de boutures ont dû depuis longtemps recevoir cette destination.

En général on néglige trop souvent de tirer parti du moyen si simple et si facile qu'offre le bouturage pour multiplier les rosiers et les autres arbustes d'ornement de pleine terre sous notre climat. N'oublions pas de rappeler qu'on peut également multiplier de boutures presque tous nos arbres fruitiers. Cependant tous les ans on les taille, et tous les ans on jette au feu comme inutiles les jeunes rameaux qui pourraient devenir une pépinière de sujets lesquels n'auraient pas besoin d'être greffés pour donner des fruits parfaitement semblables à ceux des arbres de leur espèce.

ACTION DU CHLOROFORME SUR LES VÉGÉTAUX.

La vie végétale et la vie animale diffèrent sans doute entre elles quant à la forme, mais non quant au principe. L'opinion des botanistes et des physiologistes modernes à cet égard s'est singulièrement modifiée de nos jours par suite des expériences aussi curieuses que concluantes faites à Genève et à Londres en soumettant les plantes à l'action du chloroforme. Ces expériences présentent un tel intérêt que nous croyons devoir tenir nos lecteurs au courant de leurs résultats, parce qu'ils jettent une vive lumière sur plusieurs points très-importants de la pratique de l'horticulture.

Le docteur Marcet de Genève s'était livré depuis longues années à une série d'expériences déjà faites en partie par l'illustre de Candolle, pour démontrer l'analogie des effets du

poison sur les végétaux et sur les animaux. Ainsi, ces deux expérimentateurs avaient vu les plantes irritables, telles que la sensitive, par exemple, perdre sous l'influence de l'opium leur irritabilité, et mourir sous l'influence d'une solution d'arsenic ou de sublimé corrosif. Ils avaient constaté que, dans tous les cas, la vie végétale est altérée ou détruite par ces poisons, exactement de la même manière que la vie animale.

Lorsque parut dans le monde savant l'invention merveilleuse du chloroforme, laquelle par parenthèse n'a pas dit son dernier mot, le docteur Marcet n'eut rien de plus pressé que d'en essayer la puissance sur les végétaux qui, comme le *Berberis,* la *Sparmannia,* et surtout la sensitive (*Mimosa pudica*), manifestent des signes extérieurs d'irritabilité. Le chloroforme mis en contact avec ces plantes, malgré l'excessive rapidité de son évaporation, leur fit subir un engourdissement d'abord partiel, puis complet, offrant les mêmes symptômes que ce liquide mystérieux produit chez les animaux. La sensitive replia ses folioles, paire par paire, en commençant par l'extrémité supérieure; l'effet fut presque instantané lorsque le pétiole de la feuille fut trempé directement dans le chloroforme; il fut moins prompt, mais en définitive aussi complet, lorsque le chloroforme fut appliqué seulement aux rameaux de la sensitive.

Le docteur Lindley a répété à Londres les expériences faites par le docteur Marcet à Genève; il a vu se manifester les mêmes phénomènes. Nous empruntons les réflexions suivantes à un article publié par ce savant dans le journal anglais *The Gardener's Chronicle.*

« L'une des causes, dit-il, qui retardent le plus les progrès de toutes les branches de la culture, c'est que le commun des cultivateurs ne veut pas reconnaître dans les plantes un principe de vie identique avec celui de la vie animale. A la vérité, les plantes ne se promènent pas, elles ne volent pas, elles ne nagent pas. Elles ne sont pas, ou du moins elles ne nous paraissent pas être douées de la faculté d'éprouver les sensations du plaisir et de la souffrance; elles ne parlent, ni ne chantent, ni ne crient;

elles vivent cependant, et c'est ce que nous oublions quand nous les traitons comme si elles étaient des morceaux de pierre ou de métal. Dans les soins que nous leur donnons, ayons toujours présent à la pensée qu'elles mangent, quoiqu'on ne leur voie point de bouche, et qu'elles digèrent, quoiqu'on ne leur voie point d'estomac. Cela seul montre que dans nos procédés de culture, plus de la moitié est tout simplement absurde. On conçoit à peine qu'un jardinier jouissant de la plénitude de son bon sens puisse, sans s'en apercevoir, empoisonner les plantes en les forçant de vivre dans une atmosphère mortelle, les paralyser par d'éternelles aspersions d'eau froide, les étouffer en leur refusant l'espace qu'il leur faut pour vivre, les exténuer faute de nourriture, ou leur donner des indigestions en les forçant d'absorber une trop grande quantité d'aliments, laquelle rend les plantes apoplectiques, absolument comme des gastronomes. »

Nous engageons les horticulteurs de profession à faire leur profit des indications du savant physiologiste anglais, et à conformer leurs procédés de culture aux exigences de la vie végétale des plantes, laquelle diffère beaucoup moins qu'on ne le pense de la vie animale.

CULTURE DE LA PENSÉE.

Un de nos lecteurs a eu l'obligeance de nous envoyer une liste imprimée des pensées anglaises les plus recherchées des amateurs de ce pays, terre classique de la culture de cette belle plante ; il nous indiquait en même temps le numéro du journal anglais *The Florist,* dans lequel se trouve un travail intéressant sur la même culture. En attendant qu'il nous soit possible de nous procurer ce journal, nous empruntons les notions suivantes au traité publié à ce sujet, par M. Ragonnot Godefroi , de Paris. Nous publierons plus tard l'analyse du travail de l'auteur

anglais; le lecteur pourra faire son profit des préceptes de l'un et de l'autre.

Au commencement de ce siècle, la pensée n'était encore qu'une fleur commune dédaignée des amateurs ; comme on ne s'en était point occupé, elle n'avait encore produit qu'un petit nombre de variétés peu remarquables, et l'on ne soupçonnait point encore qu'elle dût un jour prendre place parmi les plus jolies fleurs de collection appartenant à la pleine terre. Une jeune Anglaise, lady Marie Tennet, se prit en 1810 d'un goût poussé jusqu'à la passion pour cette fleur humble et dédaignée. M. Richard, jardinier de lord Tancarville, père de lady Marie, seconda les vues de sa jeune maîtresse avec tant d'intelligence, qu'en peu d'années, à l'aide de semis multipliés, il forma une très-belle collection, et ne tarda point à avoir de nombreux imitateurs dans toute la Grande-Bretagne.

La culture des pensées de collection ne passa en France qu'en 1835; elle y est aujourd'hui en aussi grande faveur qu'en Belgique. La terre qui convient à la pensée est un mélange de sable et d'argile par parties égales, engraissé avec du fumier de vache ou de cheval et mêlé de terreau de feuilles. Une terre franche de jardin dans laquelle la chaux ne se trouve pas en excès, convient très-bien à la culture de la pensée, pourvu qu'on n'y ménage pas l'engrais très-consommé. C'est de cette circonstance que dépendent la grandeur des fleurs et la vivacité des nuances.

La graine de pensée se sème vers la fin de juillet ou dans les premiers jours d'août ; on sème en terrines, qu'on a soin de placer à l'ombre. Comme la pensée est par elle-même assez rustique pour supporter en pleine terre les hivers sous notre climat, il suffit qu'avant l'arrivée des premiers froids, elle ait formé des touffes vigoureuses devant montrer leurs fleurs au printemps de l'année suivante. Si l'on semait au mois de mars ou d'avril, la pensée fleurirait en automne, mais elle ne serait jamais aussi belle que celle des pieds obtenus de semis faits en juillet et août; de plus, les plantes seraient sujettes à contracter,

après avoir fleuri, la maladie qu'on nomme *le blanc,* qui lui est si souvent fatale.

Dès que le plant de pensées est assez fort pour être transplanté, on le met en place, dans une plate-bande, à l'exposition du midi; il lui faut surtout une situation très-aérée. Les pieds doivent être espacés en tous sens à 25 centimètres. Il est bon de couvrir la terre d'une couche légère de paille hachée, afin qu'elle ne se durcisse pas par l'effet des arrosages, qui doivent être fréquents pendant les chaleurs. Si l'on tient à avoir les plus belles fleurs possibles, il ne faut pas vouloir en avoir un trop grand nombre; on aura donc soin de supprimer, à mesure qu'elles commenceront à s'ouvrir, les fleurs qui ne paraîtront pas devoir réunir toutes les conditions de perfection de leur espèce, ou qui se trouveraient en nombre surabondant sur la même tige.

Pour avoir de bonnes graines capables de reproduire les qualités brillantes des plantes mères, on ne laissera porter graines qu'aux fleurs les plus parfaites, et l'on ne conservera qu'un petit nombre de fleurs sur chaque plante porte-graine. Les graines des bonnes plantes donnent toujours des fleurs recommandables; mais elles ne reproduisent pas avec certitude la fleur de la plante mère. Les variétés et sous-variétés de prix ne peuvent être conservées avec toute la pureté de leurs nuances que par *l'œilletonnage,* c'est-à-dire par la séparation des rejetons qui se forment toujours en grand nombre autour de chaque plante dont les tiges couchées sur le sol s'enracinent à leur base. On œilletonne les pensées au mois de mai; puis, quand le plant provenant des œilletons a formé lui-même des rejetons, on les œilletonne à leur tour. De cette manière on obtient des plantes qui fleurissent successivement, de sorte qu'on jouit de la floraison des pensées pendant toute la belle saison. La récolte des graines exige quelques précautions, parce que les capsules qui les renferment sont sujettes à s'ouvrir d'elles-mêmes et à disperser au loin les semences qu'elles renferment. On évite cet inconvénient en observant avec beaucoup d'attention les plantes porte-

graines. Dès que les capsules, dont la position a d'abord été la même que celle de la fleur, se redressent au sommet de leurs pédoncules, la graine est mûre, et l'on peut cueillir ses capsules encore fermées sans risquer de rien perdre de leur contenu. Cette remarque ingénieuse est due à l'esprit d'observation de M. Ragonnau Godefroi ; du moins il n'est pas à notre connaissance qu'elle ait été publiée par aucun horticulteur avant lui.

Voici la liste des plus belles variétés de pensées actuellement recherchées des amateurs dans la Grande-Bretagne.

Alicia (Kok's) blanc pur violet pourpre. — *Achillis* (Turner) jaune bordé largement de pourpre. — *Apollo* (Turner) jaune bordé de rouge brillant. — *Atilla* (Hooper) paille bordé de pourpre. — *Aricie* (abbé Maway) blanc pur. — *Arethusa* (Brown) blanc bordé violet pourpre. — *Arabella* (Thomson) blanc bordé pourpre noir. *Azurea* (Thomson) blanc bordé bleu violet. — *Black* (Knigt) noir. *Beauté de Rousoux* (Vliegen) blanc bordé violet. — *Bellissima* blanc bordé violet clair. — *Bloeming Girl.* (Hooper) bland bordé pourpre foncé. — *Bleu Fringe* (Major) blanc finement bordé de bleu. — *Bride of Abidos* (Parson's) paille bordé pourpre rose. — *Cleopatra* (Mountjoy) jaune pâle. — *Candidate* (Thomson) paille bordé violet pourpre. — *Constellation* (Thomson) jaune pur bordé pourpre foncé. *Crimson Gem* (Schofield) velours écarlate. — *Caroline* (Turner) blanc finement bordé violet. — *Conquering Hero* (Thomson) jaune bordé pourpre. — *Duchesse of Richmond* paille et pourpre foncé. — *Duchesse of Rutland* (Thomson) blanc bordé lilas pâle. — *Duck of Wellington* (Hooper) jaune et bronze. — *Duchesse de Glocester* (abbé Maway) jaune bordé rose. — *Dasle* jaune bordé de rouge brillant. — *Diamond* (Hale) pourpre foncé. — *Duk of Rutland* (Thomson) blanc bordé violet. — *Eclips* (Thomson) jaune bordé pourpre. — *Euridice* (F. Lemmens) blanc bordé violet. — *Esméralda* (F. Lemmens) blanc bordé violet clair. — *Euclid* (Thomson) blanc bordé violet pâle. — *Excellent* (Brown) paille bordé violet. — *Fair Maïd* (Thomson) blanc maculé violet. — *Fleur-de-Marie* (Hacquin) blanc bordé lilas. — *Goldsmith* (Dozin) jaune des plus purs. *Gloria Mundi* (Hooper) jaune d'or et bronze brillant. — *Great Britain* (Hooper) jaune bordé de pourpre. — *Grand Sultan* (Youwell)

pourpre noirâtre. — *Goliah* (Bragg) noir. — *Hero of Buks* (King) jaune d'or bordé marron. — *Hamlet* (Hunt) jaune et bronze. — *Jenny Lind* (F. Lemmens) blanc bordé violet. — *Iphigénie* (abbé Maway) blanc pur. — *Isabella* (Atwell) blanc bordé pourpre foncé. — *Lord Melborough* (F. Lemmens) jaune paille bordé violet. — *Lord Harding* (Gosset) jaune paille bordé de pourpre rose. — *Lady Hobden* (Gosset) jaune bordé pourpre.— *Lady Seymour* (Thomson) blanc bordé bleu d'azur. — *Lolla Montes* (F. Lemmens) blanc bordé bleu d'azur. — *Lady Sale* (Hooper) blanc bordé de pourpre foncé. *Miss Stainfort* (Thomson) blanc bordé violet. — *Ma Coquette* (F. Lemmens) blanc bordé lilas. — *Madame Defays* (Defresne) blanc bordé pourpre. — *Nec plus ultra* (Coudrey) pourpre. — *Non Such* (Hooper) jaune bordé velours marron.— *Non Pareil* (Hooper) jaune bordé pourpre. — *Optimus* (Turner) blanc bordé pourpre foncé. — *Pliney* (Thomson) jaune brillant bordé pourpre foncé. — *Potentate* (Turner) mûre foncé yeux bleus. — *Prince of Orange* (Thomson) jaune orangé bordé marron. — *Pizarro* (Thomson) jaune et pourpre bronze. — *Perseus* (Collisson) jaune bordé pourpre lilas. — *Perfection* (Thomson) jaune bordé pourpre. — *Queen of the Whites* (Hart) blanc pur. — *Regulator* (Thomson) jaune largement bordé de pourpre marron. — *Reine des Belges* (F. Lemmens) blanc paille et pourpre foncé. — *Reliance* (Turner) paille bordé pourpre foncé.—*Sulphurea Elegans* (Thomson) jaune soufre. *Saturne* (Dozin) jaune et pourpre marron. — *Shakspeare* (Thomson) jaune bordé pourpre. — *Superbe* (Hore) blanc bordé violet.— *Satirist* (Thomson) bronze. — *Sapho* (Thomson) blanc bordé bleu d'azur. — *Suprême* (Youwell) jaune bordé de velours noir. — *Sarr* (Kock) paille et bordé de violet puce. — *Titian* (Turner) jaune bordé pourpre bronze. — *Unit* (Mitchi) blanc bordé pourpre noir. — *Warrior* (Thomson) paille bordé violet. — *Wonderful* (Hooper) jaune bordé bronze. — *Zabdii* (Thomson) jaune d'or bordé velours pourpre.

—

CULTURE DES TOMATES.

Beaucoup de jardiniers objectent à la tomate qu'elle manque de consommateurs; nous pensons au contraire que dans la saison où cet excellent produit, aussi salubre qu'agréable, doit atteindre sa maturité, ce sont les consommateurs qui manquent de tomates, c'est-à-dire que le peu qui s'en produit de bonne qualité en Belgique est vendu à des prix extravagants par les revendeurs, sous prétexte qu'ils le font venir de Paris. Il semble en effet que ce soit une chose reçue et qu'en fait de tomates on ne puisse rien avoir de bon à moins de l'emprunter à l'horticulture parisienne ; rien n'est moins fondé que cette prévention. Nous connaissons en particulier un jardinier d'un des faubourgs de Bruxelles, qui a déjà commencé l'année dernière à déraciner ce préjugé, et qui se propose de produire des tomates cette année, de manière à pouvoir les offrir de toute première qualité au prix le plus modéré à toutes les classes de consommateurs : il espère que cela tranchera la question. Comme il n'est pas dans les habitudes de ce jardinier de mettre la lumière sous le boisseau et de faire un secret de ses procédés, voici comment il s'y prend; car c'est en ce moment qu'il commence son opération. D'abord, pour ne pas perdre de terrain, il a ensemencé en pois précoces toutes les plates-bandes au pied de ses espaliers bien exposés. Quand les tomates auront la force de supporter la transplantation à l'air libre, la végétation des pois sera déjà fort avancée, mais elle laissera bientôt le terrain vacant, et les jeunes tomates abritées derrière les pois n'en seront que mieux disposées à fleurir de bonne heure. Pour le moment il sème la graine de tomate sur une couche sourde recouverte d'un châssis vitré. La couche a été construite tout simplement avec du fumier de cheval à demi consommé, n'ayant plus qu'une faible chaleur ; pour un espace de 1 mètre 60 centimètres de long sur 1 mètre 20 centimètres de large, creusé à la profondeur de 50 centimètres environ, on a enterré quatre

brouettées ordinaires de fumier fortement tassé dont la surface bien égalisée a été recouverte d'un décimètre de bonne terre de jardin mêlée de terreau. C'est là-dessus qu'on a semé la graine de tomate assez serrée pour que les pieds ne prennent pas plus de force qu'il n'est nécessaire d'ici à l'époque où il sera possible de les repiquer. En effet, avant d'être mis en place derrière les pois, le long des espaliers auxquels elles doivent être palissées, les tomates, lorsqu'elles auront 7 à 8 centimètres de hauteur, seront repiquées sous un autre châssis froid où elles attendront que la température permette de les transplanter définitivement. Le repiquage aura pour effet de ralentir leur croissance et de hâter leur floraison.

Nous reviendrons lorsqu'il en sera temps sur la taille et le palissage des tomates, ainsi que sur les autres soins que cette plante réclame. Nous ajouterons en faveur de ceux qui, les uns par inclination et les autres par nécessité, regardent de très-près à la dépense, que les châssis pour la culture de la tomate n'ont pas besoin d'être posés sur des coffres en bois ; il suffit de planter quelques piquets pour les soutenir. On tiendra le châssis exactement fermé, quelle que soit la température, tant que les tomates ne lèveront pas. Lorsqu'elles sortiront de terre, s'il ne gèle pas on donnera de l'air en soulevant les châssis avec précaution. L'humidité qui s'exhale de la couche à travers la terre suffit presque toujours aux jeunes plantes de tomates ; il ne faut les arroser sur la couche que très-modérément et seulement quand on s'aperçoit qu'elles souffrent de la sécheresse. Avec ces indications, tout jardinier soigneux est certain du succès. Nous souhaitons sincèrement qu'un grand nombre d'horticulteurs veuillent bien en profiter. Nous ferons remarquer à cette occasion qu'en jardinage comme en agriculture, la concurrence ne produit jamais des effets analogues à ceux qui en résultent dans l'industrie manufacturière. Quand on s'applique à produire ce qui se mange, l'encombrement n'est point à craindre, et c'est le cas d'appliquer le vieux proverbe : *Le soleil luit pour tout le monde.*

CORRESPONDANCE GÉNÉRALE.

—

AVIS.

Depuis quelques mois, plusieurs de nos abonnés nous ont adressé diverses questions auxquelles, jusqu'à présent, nous avons répondu individuellement, et par la poste. Mais, d'une part, on comprend qu'une publication comme la nôtre, en raison de la modicité de son prix, ne peut s'engager dans des frais de correspondance également onéreux pour la direction du journal et pour ses correspondants ; de l'autre, nos réponses aux lettres qu'on nous adresse peuvent intéresser la totalité de nos lecteurs ; nous avons donc pris le parti de répondre collectivement par la voie de notre journal, et de consacrer à ces réponses les dernières pages de nos livraisons, aussi souvent que pourra l'exiger l'étendue de notre correspondance.

RÉPONSES.

M. le baron de R. de T..... — Vous désirez des adresses de constructeurs de serres en fer ; voici celles des établissements à nous connus dans Bruxelles ou près de Bruxelles. MM. J.-F. Ochem, serrurier-mécanicien, rue des Tanneurs, n° 10. — Piercot, mécanicien, faubourg de Laeken. — Vandenbrande, fondeur et mécanicien, faubourg de Schaerbeek.

Si vous vous proposez de construire une serre en fer, nous vous conseillons de donner la préférence au fer galvanisé, dont nous avons fait ressortir les avantages dans notre numéro de mars 1848.

M. de S., de N. — Nous avons feuilleté, pour satisfaire à votre demande, les catalogues des principaux horticulteurs de la Belgique, et, nous l'avouons franchement, nous n'avons rencontré en fait de collections d'auricules liégeoises, rien d'assez important, d'assez complet pour vous être recommandé. Il est à notre

connaissance que deux horticulteurs, l'un à Gand, l'autre à Bruxelles, s'occupent depuis plusieurs années de se former des collections des plus belles variétés d'auricules liégeoises; dès que ces deux établissements auront publié leurs listes, nous nous empresserons de les faire connaître.

M. R. S. de G. M...... — Vous demandez les noms des vingt-cinq Camellias les plus beaux et les plus nouveaux qui existent dans le commerce; il serait assez difficile de vous satisfaire. Puisque vous vous proposez de cultiver les Camellias, nous pensons qu'il serait prudent de commencer par acquérir les belles variétés connues, dont le mérite est incontestable sous le rapport de la forme, de la croissance et de la floraison. Le prix de ces Camellias, dont la réputation est faite, n'est pas très-élevé, tandis que les dernières nouveautés se maintiennent pendant un certain temps à des prix bien plus hauts.

Nous indiquons dans le numéro de ce jour un certain nombre de variétés méritantes sous tous les rapports; au risque de nous répéter, voici, en dehors des nouveautés toutes récentes, les Camellias qui nous paraissent dignes d'être préférés.

Parmi les blancs, forme imbriquée : *Alba, flore pleno, Candidissima, Fimbriata, Ochrolenua,* brillant de Casoretti.

Dans les variétés à fleurs roses : *Fluy, Hendersonii, Landrethii, Saccoï nova, Thomasinii, Washingtonii, Teutonia* (cette variété produit quelquefois sur la même plante des fleurs roses et d'autres de nuances différentes).

Rose foncé : *Carswelliana, Braceana, Prattii, Sherwoodii, Commensa;* cette dernière variété est la plus belle qui ait été obtenue de semis en Belgique; elle prend différentes nuances, rose, cerise, saumon foncé; sa fleur est quelquefois panachée de blanc.

Rouges, nuances cerise et saumonée: *Birro, Imbricata, Princesse Bacchiochi, Leana superba, Robertsonii, de la Reine.*

Variétés bigarrées, striées, ponctuées ou panachées : *Alexina, Maria-Theresia, Margueritte Guillon, Prince-Albert, Queen-Victoria, Priestley.*

Nous vous engageons à choisir de préférence de jeunes plantes bien enracinées, de deux à trois ans au plus, ayant une forte tige et trois à cinq branches latérales au plus. Une collection de 25 plantes choisies dans les variétés ci-dessus indiquées pourra vous coûter de 75 à 100 francs.

Notre impartialité nous oblige à ne citer aucun établissement de préférence à un autre, la culture du Camellia étant généralement bien pratiquée dans notre pays ; nous ne pouvons que vous recommander de faire vos acquisitions chez un horticulteur dans l'établissement duquel il règne beaucoup d'ordre, si vous voulez être parfaitement certain de l'identité des variétés.

M. P. de L. — Voici la liste que vous nous demandez, des quinze plus belles Fuchsies de la floraison de 1847 et 1848 : *Acantha, Colossus, Empress* (*l'Impératrice*), *Mistriss Lane, Beauty of Leeds, Étoile de Versailles, Hercule, Leucantha, Napoléon, on of the ring, Président, Eximia, Lord-Hill, Climax, White Perfection, Serratifolia.* (Il y a de cette dernière espèce une variété plus florifère que l'espèce elle-même.)

M. Ch. de W. de B.... — Pour la taille des arbres fruitiers, vous consulterez avec fruit les ouvrages de Butret, Dalbret, la *Pomone française* du comte Lelieur, le *Manuel complet du Jardinier,* de Louis Noisette, *le Jardinier pratique* (édition belge, 1848). Pour la culture des légumes, le même ouvrage, et le *Manuel de la Culture maraîchère,* par Moreau et Daverne.

Le Bon Jardinier renferme aussi sur ces deux objets d'utiles indications.

M. le comte de B. de S. T. — D'après les renseignements que nous avons recueillis chez les praticiens adonnés à cette spécialité, le meilleur bois pour cultiver les Orchidées épiphytes est celui des têtards d'orme, légèrement carbonisé à la surface.

MM. V. H., de L...; C. de K...; D. de B. à O.... Nous n'avons pas encore reçu les renseignements nécessaires pour répondre à vos questions ; nous en ferons l'objet d'un article spécial, dans un de nos prochains numéros.

M. A. de G. à L. — Voici les indications que vous demandez

sur la multiplication de la violette par la voie des semis ; nous sommes heureux de nous trouver en mesure de vous les fournir. Il est fort difficile de se procurer de bonnes graines de violette, et voici pourquoi. Cette graine germe avec la plus grande facilité ; souvent même quand le temps est humide à l'époque de sa maturité, elle est à moitié germée dans sa capsule avant d'en sortir. Quand la capsule s'ouvre, la violette se ressème d'elle-même, et l'on trouve autour des pieds de violette dont les fleurs n'ont point été cueillies toute une pépinière de jeunes plantes. Dès qu'elles ont deux feuilles, il faut les arracher et les repiquer ; chacune d'elles avant la fin de la saison formera une grosse touffe et vous donnera des fleurs en abondance à l'automne, si les pieds mères appartiennent à une espèce remontante. Vous vous proposez, dites-vous, de tapisser de violettes tout un massif de buissons d'ornement, afin d'avoir l'année prochaine une grande quantité de fleurs à récolter pour l'usage de la parfumerie et de la pharmacie. C'est une excellente idée, mais difficile à réaliser par la voie des semis; celui qui vous vendra de la graine de violettes ne pourra vous garantir, quand même elle serait de l'année dernière, qu'elle a conservé sa faculté germinative. Voici donc comment nous vous conseillons d'agir. Plantez de forts pieds de violette à 50 ou 60 centimètres les uns des autres en bon terrain dans une situation ombragée. Empêchez que sous aucun prétexte on ne récolte les premières fleurs qui viendront à s'épanouir ; ce sont toujours celles qui portent la meilleure graine; vous êtes assurés de voir après la floraison la terre se couvrir de jeune plant tout autour de vos touffes, parce que quand la graine est mûre, les capsules s'ouvrent en éclatant comme celles de la balsamine, et dispersent leur semence dans tous les sens. Avec une vingtaine de touffes vous obtiendrez ainsi du plant de quoi en remplir tout votre bosquet.

Vous désirez avoir, monsieur, quelques renseignements sur la manière dont on obtient des violettes en arbre, à tiges presque ligneuses; le procédé est fort simple et d'ailleurs fort connu. On palisse sur un treillage en éventail semblable à celui dont on se

sert pour palisser l'œillet de bois, les coulants de la violette qui s'enracineraient si vous les laissiez courir sur le sol, mais qui une fois palissés durcissent et portent des touffes de feuilles et de fleurs. Ce genre de culture convient surtout à la violette double.

Nous ne connaissons pas de violette rouge proprement dite ; mais il existe une variété très-distincte d'un violet rougeâtre; vous la trouverez en grande abondance en fleurs au mois de mars sur les bords de la Dyle au-dessus et au-dessous de Malines; peut-être est-elle échappée de quelque jardin, ou bien est-ce une sous-variété naturelle. Elle est au moins aussi odorante que la violette ordinaire, mais elle ne remonte pas.

M. B. Van R. à N.—L'œillet Joseph est une variété très-commune rouge et blanche panachée, qui se prête mieux que toute autre à la culture forcée et qui donne aisément ses fleurs pour la Saint-Joseph (19 mars), époque à laquelle il s'en vend à Paris d'énormes quantités aux prix les plus minimes. C'est probablement l'origine de son nom ; c'est tout ce que nous avons à vous dire de cette variété.

M. L. à L.—Nous vous remercions de votre communication ; mais nous ne pouvons avoir égard à votre prière de lui donner place dans notre prochain numéro. Le *Journal d'Horticulture pratique* a adopté comme un principe auquel nous ne croyons devoir déroger pour aucune considération, de ne traiter de chaque culture que dans la saison même de cette culture. Nous conservons donc votre article que nous acceptons avec reconnaissance, mais pour l'insérer seulement lorsqu'il joindra à ses autres mérites celui de l'opportunité.

M. D. B. à T.—Il est bien vrai, monsieur, que nous recevons tous les jours beaucoup d'observations critiques et autres auxquelles nous croyons devoir nous abstenir de répondre, parce qu'il en résulterait une polémique interminable, inutile et ennuyeuse pour nos lecteurs ; mais vos observations ne sont point dans ce cas; nous y répondrons en peu de mots. D'abord, monsieur, en principe, tous nos articles s'ils ne sont pas signés

individuellement, le sont généralement par notre rédacteur en chef, dont le nom est inscrit sur notre couverture et qui prend par conséquent la responsabilité de tout ce qui y est inséré. Vous n'êtes donc pas exactement dans le vrai, monsieur, lorsqu'en attaquant quelques-uns de nos articles, vous faites observer qu'ils ne sont point signés. Nous répondrons à votre critique la plus sérieuse que si nous revenons plusieurs fois sur le même sujet, comme nous l'avons fait notamment pour la culture des champignons et celle des ananas, c'est que tout le monde n'a pas, comme vous, monsieur, l'habitude et l'intelligence des choses de l'horticulture, et qu'il y a beaucoup de lecteurs pour lesquels il est tout à fait nécessaire de bien mettre les points sur les i.

M. V. M. à M. — Si votre culture de champignons n'a pas réussi, il résulte clairement des détails que vous nous donnez qu'il faut vous en prendre à la mauvaise qualité du blanc que vous avez employé. Si vous ne pouvez vous en procurer de meilleur, faites-en vous-même d'après le procédé anglais que vous trouverez exactement décrit dans le *Journal d'Horticulture pratique*.

M. K. à A.—Nous avons écrit en Angleterre pour votre commission : elle sera faite en temps utile.

M. S. L. à L. — La plante dont vous me parlez n'existe pas ; nous n'en connaissons même aucune dont le nom s'en rapproche ; vous avez été induit en erreur par une fausse indication ; nous nous sommes assuré que le *Journal de Paxton* n'a jamais parlé de rien de semblable.

M. O. à V.—Vos graines sont en route, mais elles ne peuvent encore être arrivées : prenez patience.

[illegible]



Dipladenia nobilis.

PLANTE FIGURÉE DANS CE NUMÉRO.

DIPLADENIA NOBILIS.

Cette charmante plante, originaire de Sainte-Catherine au Brésil, a obtenu un premier prix à l'exposition de Gand en 1847 ; ce n'est donc pas précisément une nouveauté, mais c'est une très-bonne plante de serre chaude, d'une bonne tenue, et très-florifère. Elle croît facilement dans un mélange par parties égales de terre franche de jardin, de terre de bruyère et de sable fin. Pendant la floraison, il est nécessaire de l'exposer aux rayons du soleil, sans quoi les fleurs ne peuvent acquérir ni leur développement complet, ni tout l'éclat de leur coloration. L'exposition de cette plante au soleil ne lui fait aucun tort, pourvu qu'on ait soin de lui donner assez d'eau ; d'ailleurs, ses tubercules charnus et volumineux la rendent capable de supporter mieux que toute autre l'action des rayons solaires sans en souffrir.

Aussi longtemps que la plante est en végétation ou en fleurs, il faut la tenir dans une atmosphère humide ; on peut aussi lui donner de temps en temps un peu d'engrais liquide, mais toujours avec précaution ; car si l'on en donnait trop, les tubercules pourraient en être endommagés. A mesure que la végétation diminue, on réduit dans la même proportion les arrosages pour les supprimer presque complétement quand la plante entre dans sa période de repos. Il faut la tenir pendant l'hiver presque sèche et dans une situation très-aérée. Il peut être avantageux de tailler la plante avec ménagement pendant sa période de repos et de pincer les jeunes pousses lorsqu'elles commencent à s'allonger ; les plantes en deviennent plus touffues et plus florifères.

Le genre *Dipladenia* a été détaché de l'ancien genre *Echites* par Alphonse de Candolle dans sa monographie des Apocynées. Ce nom est dérivé de deux petites glandes tuberculeuses qui existent à la base de l'ovaire.

La *Dipladenia nobilis* se multiplie aisément de boutures faites dans du sable fin sous l'empire d'une température chaude et humide.

CULTURE DU CÉLERI.

Le céleri est une plante dont la Belgique fait une énorme consommation, bien justifiée d'ailleurs par ses excellentes qualités qui, dans le Midi où elle croît naturellement au milieu des prairies qui bordent la Méditerranée, l'ont fait surnommer *la bonne herbe*. Le mode de culture suivi pour obtenir le céleri étiolé, propre aux usages culinaires, dans les jardins des environs de nos grandes villes, est rationnel et généralement bien pratiqué. Pourtant, nous voyons rarement figurer sur les marchés des pieds de céleri charnus au collet de la racine, et tendres dans toute la longueur des côtes, tels que savent les obtenir les jardiniers des environs de Paris et de Londres. Cela tient à deux circonstances principales sur lesquelles nous appelons l'attention des amateurs plus encore que celle des jardiniers de profession. Il s'agit du choix des espèces et de l'époque des semailles. Quant au choix des espèces, les jardiniers qui cultivent pour le marché sont obligés de se conformer au goût de la majorité du public, et ce goût n'est pas toujours parfaitement éclairé; l'amateur qui cultive pour sa propre consommation n'est point arrêté par la même considération. Lorsqu'il adopte une réforme et qu'il substitue une espèce meilleure à une moins bonne, son exemple finit toujours par réagir sur le goût du public. Les meilleurs céleris ne sont pas les plus gros et les plus longs; les céleris nains des variétés blanches et rougeâtres, qu'on nomme improprement rouges, sont plus charnus, d'un goût plus délicat et de meilleure qualité que les grandes espèces. Pour l'emploi dans le ménage, le développement moindre des céleris nains n'a pas d'inconvénient, car ils ont plus de goût et peuvent être employés en plus petite quantité dans le

potage et la salade. Les grandes espèces sont plus sujettes à devenir fibreuses et coriaces. C'est qu'elles ont plus de propension à commencer de bonne heure, dès la première année de leur végétation, la formation intérieure des tiges qui devront porter fleurs la seconde année. En général, quelle que soit l'espèce adoptée, c'est à cette circonstance du plus ou moins de dispositions de la plante à monter en graines, comme disent les jardiniers, qu'est due la qualité bonne ou médiocre du céleri pendant l'hiver, époque à laquelle s'en fait la principale consommation. Les céleris nains montent moins aisément que les grandes espèces, et c'est un des motifs de leur supériorité.

Pour empêcher les céleris de toute espèce de se disposer trop tôt à monter, et de perdre ainsi leurs propriétés recommandables, il faut rendre leur végétation aussi rapide que possible. Ainsi, le céleri semé seulement au milieu d'avril, mais arrosé largement avec du jus de fumier et transplanté ensuite dans une terre très-riche et très-abondamment fumée, devient bon à porter au marché dans un temps infiniment plus court que le céleri qu'on sème à la fin de février, et qui est ensuite transplanté et butté dans une terre ordinaire de jardin, où rien ne vient surexciter la rapidité de sa végétation.

L'observateur attentif peut vérifier par lui-même la justesse de cette remarque, laquelle s'étend à toutes les plantes potagères de même qu'au céleri. Plus on s'applique à mener grand train leur végétation, plus leurs produits sont tendres et délicats. Pour n'en citer qu'un exemple, semez dans une terre maigre et mal fumée de la carotte naine de Hollande ; laissez-la souffrir de la sécheresse en été, et bien que la carotte soit bisannuelle sous notre climat, une grande partie montera et portera graine dès la première année. Cela n'arrivera jamais si la même graine est semée dans une terre riche, bien fumée et largement arrosée en été.

Nous engageons les amateurs à accorder la préférence aux céleris nains sur les espèces de grandes dimensions. Quant aux jardiniers de profession, dont la récolte prend le chemin du

marché, nous ne pouvons pas leur conseiller de remplacer brusquement les espèces auxquelles leurs pratiques sont accoutumées, par d'autres dont elles ne comprendraient peut-être pas immédiatement les avantages. Mais nous pouvons en toute sûreté les engager à faire en sorte que leurs grands céleris soient tendres et délicats, en adoptant la marche que nous venons de tracer. Nous pensons aussi que, sans compromettre leurs intérêts, ils pourraient donner plus de place dans leurs potagers au *céleri-rave,* excellente espèce à laquelle nous croyons que le public ne tarderait pas à accorder une juste préférence, s'il la rencontrait plus souvent sur les marchés.

FRAMBOISIER FASTOLFF.

Si le portrait que donne du fruit de ce framboisier la *Revue horticole* de Paris, dans son numéro de janvier, n'est pas flatté, c'est la plus belle framboise qu'il soit possible de voir, et en même temps la meilleure, selon l'auteur de l'article qui accompagne la figure. Sa culture est la même que celle de tous les framboisiers ; sa taille et sa multiplication n'ont rien de particulier ; ce n'est qu'une sous-variété, distincte seulement par l'excellence de son fruit, et aussi, à ce qu'il paraît, par la propriété recommandable de ne pas tracer et envahir le terrain comme le fait le framboisier commun. Il est à regretter que la *Revue horticole,* après avoir fait du framboisier Fastolff un éloge qui paraît mérité, ne dise point où l'on peut se procurer cette excellente variété d'un de nos meilleurs fruits.

TAILLE ET CONDUITE DU PÊCHER.

Qu'on ne nous accuse pas de partialité si nous déclarons, en commençant cet article, que nous n'avons vu en Belgique des pêchers rationnellement taillés et convenablement conduits que

dans quelques jardins et comme de rares exceptions. Pourtant, les bons ouvrages ne manquent pas sur cette matière ; les vrais principes sont d'ailleurs si simples que l'observation attentive de la marche de la végétation du pêcher devrait suffire pour les faire trouver et appliquer par tout jardinier intelligent. Mais d'abord il faudrait commencer avant de leur rien apprendre à ce sujet, par leur faire oublier ce qu'ils ont appris, et c'est là le difficile. On ne parviendra pas aisément à faire entrer dans la tête d'un vieux jardinier qui a taillé ou plutôt massacré des pêchers toute sa vie et qui en a obtenu des pêches telles quelles tous les ans, que sa politique est le contre-pied du sens commun. Tous les jeunes jardiniers dont ils ont fait l'éducation restent convaincus que leur manière de traiter les pêchers est tout ce qu'il y a de plus parfait, et que vous n'avez rien à leur apprendre à cet égard. Toutefois, loin de nous décourager, ce préjugé doit nous engager à revenir avec plus d'insistance sur la nécessité d'une réforme. Les livres du comte Lelieur, de Félix Malo et d'Alexis Lepère sont entre les mains de tout le monde en France; leurs préceptes sont suivis avec un succès constant par tous les jardiniers qui cultivent le pêcher. Ces mêmes traités, traduits en anglais et en allemand, ont déjà réalisé chez nos voisins la réforme que nous appelons en Belgique. La nature a doué notre pays d'un sol favorable au pêcher, et malgré la longueur habituelle de nos hivers, nous aurions sur nos espaliers d'aussi bonnes pêches que celles de Montreuil, les plus renommées de l'Europe, si nous voulions faire comme les jardiniers de Montreuil, nous conformer pour la taille et la conduite du pêcher à la manière de végéter propre à cet arbre.

Nous rappellerons brièvement à ce sujet que la séve dans le pêcher se porte toujours vers l'extrémité supérieure des rameaux, lesquels tendent toujours à se dégarnir du bas. Plus les branches principales du pêcher en espalier se rapprochent de la situation verticale, plus la séve se précipite avec force vers le haut des branches. De là le principe de donner par le palissage aux branches du pêcher la situation la plus rapprochée possible de

l'horizontale. On sait de plus que la branche d'un an ayant porté fruit n'en portera plus, quand l'arbre vivrait cent ans, et que le seul moyen d'obtenir tous les ans des pêches, c'est de ménager à chaque branche qui a porté fruit une branche de remplacement née d'un bourgeon situé vers sa base. Un autre point très-essentiel, auquel on donne rarement une attention suffisante, c'est la nécessité d'équilibrer dans le pêcher la distribution de la séve. Il ne faut pas, si l'on veut que les récoltes soient régulières et que le fruit soit de bonne qualité, laisser un côté de l'arbre s'emporter aux dépens de l'autre ; il faut surtout, à l'époque de la taille qui doit se faire pendant la floraison, éviter de laisser plus de branches à fruit d'un côté que de l'autre, ce qui détruirait l'équilibre pour longtemps, si ce n'est pour toujours.

On nous objectera la difficulté et même l'impossibilité de ramener aux principes que nous venons d'exposer les vieux arbres jusqu'à présent mal taillés et mal conduits. En effet ces arbres, dans la plupart de nos jardins, au lieu de présenter à droite et à gauche du tronc deux parties à peu près égales, assises comme cela devrait être sur deux branches principales d'égale grandeur, offrant la forme de la lettre V, n'ont aucune distribution régulière et sont presque tous déparés par un encombrement de vieilles branches inutiles, semblables à des manches à balai. Pour les arbres très-vieux, il n'y a effectivement pas de remède ; les arbres à fruits à noyaux n'ont pas, comme les arbres à fruits à pepins, l'heureuse faculté de pouvoir toujours être rabattus sur le vieux bois, et de donner de nouvelles branches qui permettent de les rajeunir. Mais comme le pêcher ne vit jamais bien longtemps, même dans les meilleures conditions, on plante tous les ans de jeunes arbres, à la vérité le plus souvent mal préparés dans les pépinières, mais auxquels il est toujours possible d'appliquer les vrais principes. On peut aussi rectifier peu à peu et ramener à une bonne forme les pêchers mal conduits qui n'ont que quelques années de plantation. S'il faut pour cela retarder leur pleine mise à fruits de quelques années, c'est un sa-

crifice dont on sera amplement dédommagé par la régularité des récoltes et la bonne qualité du fruit durant tout le reste de l'existence du pêcher.

POMOLOGIE.

Nous recevons, avec prière de l'insérer, la lettre suivante ; nos lecteurs s'associeront comme nous au sentiment qui l'a dictée.

Monsieur le rédacteur,

Je lis dans les *Annales de la Société centrale d'horticulture de France* (numéro de février 1849) *quelques observations* de M. Loiseleur des Longchamps, relatives aux semis des arbres fruitiers. Je ne puis les laisser passer sans réponse, car elles attaquent la mémoire de l'homme qu'on peut à juste titre regarder comme le père de la Pomologie belge par l'importance des résultats obtenus de ses persévérantes expériences, résultats que personne n'a su égaler de nos jours.

L'auteur commence par une allégation des plus graves; il affirme sans plus d'examen, sur la foi d'une *personne recommandable* qu'il s'abstient de nommer, que Van Mons, de son vivant, visitait les pépinières de la Belgique afin d'y rechercher les arbres de semis fructifiant pour la première fois ; il s'empressait d'acheter ces arbres et de les faire transplanter chez lui ; puis il les livrait au public comme provenant de ses semis. Ce besoin de dénigrement, qui semble posséder certaines gens, ne s'explique que par un sentiment de basse jalousie, d'autant plus mesquin qu'il n'est justifié ici par aucune étude pratique, par aucune expérience en grand, par aucune série d'observations patiemment et laborieusement suivies pendant longues années.

Il y a dans l'article auquel je réponds autant d'erreurs que de mots. Si, dans le principe, Van Mons achetait en effet des sauvageons dans les petites et rares pépinières que possédait alors la Belgique, il les destinait à propager par les greffes les

variétés méritantes déjà conquises par ses semis ; il n'avait d'autre but que de ménager ses propres sauvageons, destinés à des expériences conçues sur une échelle et dans des proportions que personne, excepté lui, n'aurait osé rêver.

Que le système de Van Mons ait été hasardé, ou qu'il en ait plus ou moins forcé les conséquences, c'est ce que je n'ai point à examiner, quoiqu'en l'examinant à fond, tout semble confirmer la justesse de ses vues ; mais, en tout cas et par cela même, il fallait que cette théorie pût s'appuyer sur un nombre infini de jeunes sujets soumis à l'expérimentation, et c'est un fait de notoriété publique en Belgique que, dans ses diverses pépinières, Van Mons a possédé jusqu'à *cent mille sujets* classés par ordre de générations, tous destinés à servir de preuve à sa théorie sur l'amélioration inévitable des poires, par les semis successifs des pepins des derniers produits.

Si parfois il lui est arrivé de prendre sous son puissant patronage quelques fruits d'un mérite réel, comme le *Beurré Diel*, il en a toujours indiqué l'origine, et leur réputation n'a pu qu'y gagner.

Je le répète, je n'ai point à soumettre ici à la discussion la théorie du savant professeur; mais un fait reste évident, c'est que Van Mons, par cinquante ans de persévérance, a poursuivi avec toute la constance, toute l'exactitude de son esprit observateur, la réalisation de son système ; c'est que, sans ces travaux, eussent-ils eu d'ailleurs une utopie pour point de départ, Van Mons n'aurait pas rencontré sur sa route tant de variétés robustes et excellentes que nous cultivons aujourd'hui de préférence aux anciennes, et dont, en définitive, le monde lui est redevable. Et ne faut-il pas non plus lui tenir compte de trente mille sujets provenant de semis raisonnés, qu'il a laissés à sa mort, et dont la plus grande partie habilement dirigée par M. Bivort, son intelligent continuateur, nous promet des trésors de variétés nouvelles? Si Van Mons, au lieu de sacrifier à ces utiles tentatives ses loisirs, son labeur et plus de deux cent mille francs, eût borné ses essais, comme M. Loiseleur, à *deux pepins de*

Doyenné dont les rejetons ont péri, ou bien à douze sauvageons greffés par son jardinier avant qu'ils eussent montré leur fruit, jamais il n'eût été question dans le monde horticole de la Pomologie belge, à laquelle des hommes plus compétents et moins jaloux se plaisent à rendre hautement une éclatante justice.

M. Loiseleur l'avoue lui-même naïvement ; ses essais avortés ne *présentaient pas un degré suffisant de certitude ;* ce n'est pas avec un si mince bagage qu'on se présente dans la lice pour s'en prendre à un homme de la valeur de Van Mons. Il fallait d'autres études pratiques pour oser attaquer la mémoire de l'homme laborieux dont nul ne conteste les travaux consciencieux et les immenses investigations. C'est faire preuve d'une bien grande légèreté que de s'en prendre corps à corps, sur la foi *d'une seule personne recommandable*, à une réputation européenne.

M. Loiseleur semble n'avoir aucune connaissance des ouvrages de Van Mons ; il devrait bien les lire et les méditer ; peut-être alors comprendrait-il qu'il ne peut pas être permis de faire dire à un auteur ce qu'il n'a jamais écrit ; il sentirait surtout, qu'à moins d'en avoir par devers soi la preuve plus claire que le jour, il est contraire à toutes les convenances comme aux lois de la délicatesse, de présenter un homme loyal, un homme d'honneur, comme une sorte de charlatan, capable de se parer des plumes d'autrui.

A la prochaine séance de la Société d'horticulture, M. Loiseleur nous menace d'autres discours où il exposera le résultat d'autres expériences, sans doute aussi concluantes que les premières, aussi exactes surtout, bien qu'avec peut-être *un moindre degré de certitude*. Nous attendrons ces éclaircissements précieux, dignes probablement de leurs devanciers.

J'ajoute en terminant qu'il est déplorable de voir des hommes d'une certaine réputation littéraire, méconnaître à ce point les travaux du savant pomologue dont la Belgique est fière à si juste titre. De son vivant, Van Mons dédaignait de répondre à ses

détracteurs de mauvaise foi; à l'avenir, nous ferons comme lui, nous dédaignerons ces indécentes attaques contre sa mémoire. L. B.

DES EFFETS DE LA TEMPÉRATURE DU SOL

SUR LA VÉGÉTATION.

Un savant anglais, le docteur Lindley, publie en ce moment dans les journaux agricoles de la Grande-Bretagne une série d'articles sur les rapports de la végétation avec la température du sol. Cette question généralement mal comprise nous paraît avoir en horticulture, comme en agriculture, une telle importance, que nous croyons devoir donner à nos lecteurs un aperçu du travail éminemment remarquable du docteur Lindley.

On a regardé longtemps, dit M. Lindley, comme une vérité constante, que si les végétaux ne peuvent pas modifier le climat, la constitution des végétaux peut être modifiée par le climat; l'ensemble des procédés par lesquels on tentait d'obtenir cet effet se nommait acclimatation. Cette opinion se trouve répandue dans une foule de livres, et il n'y a pour ainsi dire pas un village où les fortes têtes du lieu ne l'admettent comme un article de foi. C'est cependant exactement le contraire de la vérité. On peut renverser la proposition et dire que la constitution des plantes ne peut pas être modifiée par le climat, mais que le climat peut être modifié pour l'approprier au tempérament des plantes. L'importance de cette vérité est aussi manifeste que l'est la disposition du monde à ne pas la croire.

Quand on limite le sens du mot climat aux conditions de l'atmosphère dans laquelle se meuvent les oiseaux et les quadrupèdes, on omet le point le plus essentiel des rapports du climat avec les besoins des plantes. De là vient que les cultivateurs ne retirent pas de la météorologie dans son état actuel la somme d'avantages que cette science pourrait leur procurer; c'est à quoi il est temps de commencer à songer. Il y a une sorte de climat que je nommerai désormais *climat terrestre,* par opposi-

tion avec le climat atmosphérique ; l'homme a toujours le pouvoir d'améliorer le climat terrestre, et c'est ce qu'il doit entreprendre immédiatement.

C'est parce que le jardinier ne s'occupe pas suffisamment de l'état du climat terrestre, c'est-à-dire de la température de la terre, qu'il éprouve si souvent dans ses opérations des mécomptes qu'il ne sait à quoi attribuer. Vous avez vu, par exemple, une plante exotique croître parfaitement dans un jardin d'Édimbourg ; vous croyez que sous le climat beaucoup plus méridional de Londres et avec tous les soins que peut prendre un bon jardinier anglais quand il s'en mêle, vous devez réussir au moins aussi bien que votre confrère d'Écosse : pas du tout. Votre plante exotique meurt dès le premier hiver, par l'effet du climat terrestre auquel vous n'avez pas pensé.

Citons un exemple. M. Jasper Thorn a la réputation pour ses espaliers de vignes forcées; il y récolte en effet des raisins magnifiques ; il a obtenu pour cet objet les premiers prix à toutes les expositions du pays. Tom Bother, son voisin, cultive un jardin situé à 200 mètres environ de celui de Jasper Thorn ; le sol et l'exposition sont les mêmes; il persuade à son propriétaire d'établir des espaliers et des serres à forcer la vigne exactement semblables; il achète son plant de vigne dans la même pépinière; il rend de fréquentes visites à son voisin pour voir tout ce qu'il fait et l'imiter de point en point. Au bout du compte, il se trouve que M. Bother récolte du raisin dont les grappes sont petites, chétives, sans couleur et d'une insupportable acidité; les raisins de M. Jasper Thorn au contraire continuent à être dignes de leur réputation. Il y a une chose dont M. Bother a oublié de s'informer ; c'est le *climat terrestre* du sol dans lequel croît la vigne de son ami Jasper. Et comment aurait-il pensé à s'en informer? Il ne sait même pas ce que c'est.

Le climat terrestre offre par rapport aux plantes une importance au moins égale à celle du climat atmosphérique, surtout depuis que l'on connaît les moyens d'améliorer le climat terrestre par des procédés artificiels. (*A continuer.*)

HYBRIDATION.

La végétation rentre en activité cette année beaucoup plus tôt que d'ordinaire ; de quelque manière que la température se comporte ultérieurement, nous avons un printemps précoce et nous pouvons dès à présent nous arranger en conséquence. Avant que la partie pratique des travaux du jardinier ne vienne absorber tout son temps et réclamer toute son attention, nous l'engageons avec instance à jeter les yeux sur les faits suivants qui méritent à tous égards d'être l'objet de ses plus sérieuses méditations.

L'homme a reçu de son intelligence, par conséquent de Dieu même qui la lui a donnée, un pouvoir illimité sur la nature ; l'un des emplois à la fois les plus utiles et les plus agréables de son intelligence, c'est de modifier les végétaux de manière à en approprier les produits à ses besoins et à ses plaisirs, qui sont aussi des besoins. Ce qu'il a fait en ce genre n'est rien, pour ainsi dire, auprès de ce qui reste à faire. On sait que les végétaux se modifient principalement par l'entremise de leurs organes reproducteurs, et que la fécondation artificielle du pistil d'une plante par le pollen d'une autre plante, donne des graines dont les produits peuvent participer plus ou moins des propriétés des deux plantes dont l'une a rempli les fonctions *paternelles* et l'autre les fonctions *maternelles*. Mais, dans quelles limites ce croisement des races végétales qu'on nomme hybridation est-il possible et dans quelles conditions peut-on compter sur le succès? Ce sont là deux points de la plus haute importance, sur lesquels il nous reste encore tout à apprendre. Le meilleur traité sur la matière est celui de M. Herbert, publié en Angleterre en 1837 ; ce traité, bien qu'il ait un peu vieilli, peut être utilement consulté par les personnes qui connaissent la langue anglaise. Depuis cette époque, M. Lecoq, professeur à Clermont (Puy-de-Dôme), a publié un livre sur le même sujet où malheureusement la partie pratique ne tient pas assez de place ; nous mentionnons ici ces deux ouvrages en faveur de ceux de nos

lecteurs qui voudraient y chercher quelques indications; mais le grand livre à consulter en pareille matière, c'est le livre de la nature. Deux ordres de faits sont à considérer pour se livrer avec espoir de succès à des expériences sur l'hybridation : la tendance naturelle des espèces végétales à se modifier, et le pouvoir que l'homme possède de *modifier* ces *modifications* par le croisement.

Nous l'avons dit et nous le répétons ; il y a plus d'analogie qu'on ne pense entre la manière d'agir des appareils organiques chez les animaux et chez les végétaux. Le climat, la nourriture et toutes les conditions matérielles de l'existence, changent la taille et le tempérament des animaux, et une fois ces changements opérés, ils se transmettent de génération en génération ; les choses se passent exactement de même chez les végétaux. Mais la grande variété des formes des organes reproducteurs chez les végétaux permet d'opérer sur eux de mille manières différentes dont il reste encore le plus grand nombre à expérimenter ; il en est de même des conditions sous l'empire desquelles se développe la tendance des végétaux à se modifier.

Aujourd'hui nous avons principalement en vue les changements que l'hybridation peut faire subir aux fruits et aux légumes. C'est à peine si quelques essais sans suite ont été tentés dans cette voie. Rien ne serait cependant plus intéressant que de vérifier par expérience si les fruits à pepins et à noyau modifient leur volume et leur qualité par le croisement hybride opéré entre les fleurs des arbres qui les produisent. Peut-être, avec un peu de patience, arriverait-on à obtenir ainsi cet abricot à floraison tardive qui manque à notre climat, ce qui fait que la récolte de cet excellent fruit manque en Belgique plus souvent qu'elle ne réussit, même sur les arbres cultivés en espalier. Quant aux pêches, il y aurait aussi un grand intérêt à chercher à conquérir par l'hybridation des sous-variétés à la fois belles, bonnes et précoces, ayant, pour arriver à une parfaite maturité, plus de chances que les autres, même quand les chaleurs de l'été s'abstiennent de nous rendre leur visite accoutumée. Et pour les fruits à pepins, que ne reste-t-il pas à conquérir !

Beaucoup d'amateurs objectent à ces tentatives le temps toujours assez long pendant lequel il faut en attendre le résultat; ce temps peut être fort abrégé par la greffe. Supposons qu'on opère cette année des croisements hybrides entre les fleurs de nos principales espèces d'arbres fruitiers, les noyaux ou les pepins pourront être semés en 1850 ; les sujets provenant de semis pourront fournir des greffes en 1851 ; ces greffes, appliquées sur de vieux arbres sacrifiés à cet effet, porteront fruit en 1853 ou 1854. Ainsi, d'un croisement opéré en 1849, le fruit modifié pourra être goûté en 1854, au bout de cinq ans; ce délai, même pour un simple amateur, n'est pas d'une longueur désespérante. Mais, à part les individus isolés, amateurs ou jardiniers de profession, il y a les sociétés de botanique et d'horticulture, dont la durée est illimitée, et dont la patience devrait être indéfinie. Nous voudrions que chacune de nos grandes associations d'horticulture en Belgique possédât un jardin tout spécialement consacré aux expériences, dont la culture serait confiée à un habile horticulteur, aidé lui-même dans sa tâche par les conseils d'une commission prise dans le sein de la société. Des prix proportionnés à l'importance de la chose pourraient en même temps être mis au concours; il est à espérer que le monde ne finira pas d'ici à cinq ans, et les expériences sur la culture des végétaux utiles à l'homme sont de celles que les agitations sociales ne sauraient entraver.

Ce que nous disons des arbres fruitiers dont la floraison précède celle des légumes, nous le disons à plus forte raison des plantes potagères qu'on peut varier et modifier presqu'à l'infini par l'hybridation. C'est un champ sans limites à explorer; nous serons heureux de signaler à la reconnaissànce du public horticole ceux qui, dès à présent, auront le courage de mettre la main à l'œuvre si éminemment utile du perfectionnement des races végétales cultivées au moyen de l'hybridation.

CULTURE DES ROSIERS EN POTS.

Les découvertes de la botanique moderne et les innombrables importations de plantes plus ou moins méritantes dont elle enrichit nos cultures, n'ont point détrôné la rose, qui reste toujours la reine des fleurs. Le rosier, dans la multitude de ses variétés, offre à peu près tous les degrés de rusticité et de délicatesse. La culture des espèces robustes est, comme on sait, des plus simples. Ainsi, la rose à cent feuilles, celle qui pour la grâce et le parfum n'a guère de rivale, égale presque en rusticité l'églantine de nos haies. Il ne faut à tous les rosiers de cette série, greffés ou non, qu'une bonne terre franche de jardin et une exposition très-aérée. Les rosiers rustiques, c'est-à-dire ceux qui supportent, sans en souffrir, les hivers ordinaires de notre climat, s'ils ne sont pas fort difficiles quant à la terre, le sont au plus haut degré quant à la qualité de l'air. Il n'y a pas de soins de culture qui puissent remplacer pour eux un air vif et pur, constamment renouvelé. Telle est la raison pour laquelle peu de rosiers fleurissent bien dans les jardins étroits des villes qui sentent le renfermé. Quant aux rosiers qui ont besoin d'un abri pendant l'hiver, ils ne peuvent être cultivés qu'en pots. Lorsqu'on leur donne la terre qui leur convient, et des soins judicieux avec une position suffisamment aérée, leur floraison peut être parfaitement satisfaisante, et leur existence peut se prolonger tout aussi longtemps que celle des rosiers de pleine terre. M. Paxton, dans le nouveau recueil dont il vient d'entreprendre la publication, donne à ce sujet quelques indications que nous croyons utile de reproduire ; car la Belgique possède un très-grand nombre d'amateurs de rosiers, et nos conditions de sol et de climat sont à peu près les mêmes que celles de la Grande-Bretagne. On sait d'ailleurs que l'expérience consommée de M. Paxton, qui est à la fois homme de science et de pratique, rend ses conseils dignes d'une entière confiance. La notice que nous traduisons, en l'abrégeant, n'est pas de M. Paxton lui-même ; mais il la prend sous

son patronage en indiquant la source où il la puise; elle est extraite d'un livre intitulé *le Jardin des Roses,* par Paul.

Le premier soin à prendre, c'est de se munir d'une bonne provision de terre propre à la végétation du rosier. Un sol très-bon et très-riche en lui-même n'est pas toujours le plus convenable; s'il est trop compacte, il doit être rendu plus léger pour les racines tendres des variétés délicates; s'il est trop léger, il doit être rendu plus consistant pour les variétés robustes.

Le sol léger se prépare avec une brouettée de terreau de gazon préparé un an d'avance, une demi-brouettée de fumier de bêtes à cornes bien décomposé, une demi-brouettée de terreau de feuilles, et une quantité variable de sable siliceux, selon le plus ou moins de consistance du terreau de gazon, mais dont la proportion ne doit jamais dépasser le quart de toute la masse.

Le sol consistant se compose d'une brouettée de terreau de gazon, mêlée avec une brouettée de poudrette, et préparée un an d'avance, une demi-brouettée de terreau de feuilles ou de fumier passé à l'état de terreau pulvérulent, et la même quantité de sable que pour le sol léger. Ce compost peut être fort amélioré en y ajoutant environ la sixième partie d'une brouettée de terre brûlée. Tous ces ingrédients seront parfaitement incorporés ensemble trois mois au moins avant de s'en servir; le tas sera exposé à l'air et au soleil, et fréquemment retourné à la pelle. On aura soin de ne pas donner de caisses ni de pots trop grands aux rosiers; leur végétation sera plus satisfaisante dans des pots où leurs racines se trouveront un peu à l'étroit.

Les rosiers qu'on se propose de cultiver en pots peuvent être francs de pied ou greffés; les variétés à odeur de thé, et toute la série des roses de Chine, viennent mieux franches de pied. Les rosiers cultivés pour obtenir leur floraison à son époque naturelle, doivent être placés dans la situation la plus aérée possible; il est utile de couvrir d'une légère couche de cendres et de mousse la surface des pots. Deux choses doivent surtout être évitées; l'introduction des vers de terre dans les pots, et la sortie des racines par le trou du fond des pots. Si les racines par-

viennent à se frayer un passage par cette ouverture dans le sol du jardin, la pousse du rosier sera à la vérité plus vigoureuse, mais elle sera moins régulière ; si l'on déplace le pot pendant la floraison, il faudra retrancher toutes les racines sorties du pot, et comme il s'en sera formé très-peu dans son intérieur, le rosier sera exposé à périr. On prévient cet inconvénient en plaçant un morceau de tuile dans la terre au-dessous des pots.

Le rosier doit donner pendant la saison de sa végétation un nombre modéré de bonnes pousses pour l'année suivante ; lorsqu'on lui en laisse trop, elles ne parviennent pas avant l'automne au degré convenable de maturité. Les pousses de l'année du rosier sont considérées comme suffisamment *mûres*, lorsque étant pressées entre le doigt et le pouce elles ne fléchissent pas ; celles qui supportent bien cette épreuve donneront à coup sûr des fleurs parfaites l'année suivante. Pour obtenir ce résultat, il faut donner aux pots assez d'espacement pour que les rameaux des rosiers ne se gênent pas réciproquement et puissent recevoir sans obstacle l'air et le soleil. Pendant la première période de leur croissance, il faut surveiller assidûment les pousses du rosier pour supprimer celles qui paraîtraient superflues ou qui prendraient une mauvaise direction.

Nous recommandons les indications qui précèdent à tous les amateurs de rosiers. Elles s'adressent même à ceux qui possèdent seulement dans un pot unique un seul rosier sur l'appui d'une fenêtre. Souvent l'existence de cet arbuste se rattache à un souvenir qui en rend la conservation précieuse. Il est toujours facile de se procurer à peu de frais chez un jardinier de profession de la terre analogue à celle dont M. Paul donne la composition pour la culture des rosiers en pot.

ARBUSTES D'ORNEMENT.

Un jardin de quelque étendue ne peut se passer d'un ou plusieurs massifs d'arbustes d'ornement de pleine terre servant en

quelque sorte de transition entre les fleurs du parterre et les grands arbres du bosquet. A part quelques jardins dont les propriétaires ont assez de goût et de connaissance pour réunir toutes les espèces de quelque mérite que comportent le sol et le climat de la Belgique, on ne rencontre presque partout que les mêmes arbustes assez peu variés. Le fond des massifs est toujours composé de lilas, de syringas, de sureaux, de berbéridées, de chèvrefeuilles, dominés par quelques épines greffées blanches ou roses; ce sont du moins les arbustes que l'on rencontre partout en grande majorité.

Parmi ceux qui pourraient contribuer avec le plus d'avantages à décorer ces massifs de leur floraison printanière, les deux variétés rose et rouge foncé du coignassier du Japon sont assez généralement répandues. On rencontre plus rarement le pêcher à fleurs doubles qui fleurit parfaitement sans le secours de l'espalier dans une position abritée et qui donne de très-bonne heure au printemps une multitude de fleurs semblables à des roses pompons.

Un autre arbuste très-capable de remplir la même destination, le *Wistaria* de la Chine, commence à se répandre en Angleterre; il réussirait également bien en Belgique. Sans prendre au pied de la lettre les éloges que lui prodigue dans les journaux d'horticulture de la Grande-Bretagne un pépiniériste qui offre d'en fournir aux amateurs, on doit cependant admettre que cet arbuste est un des plus gracieux de ceux qui peuvent concourir à la décoration de nos bosquets. Le jardin de la Société royale d'horticulture d'Angleterre à Chiswick en possède un très-bel échantillon qui figure avec distinction aux expositions florales que donne cette société au mois de mai. Le *Wistaria sinensis*, regardé longtemps, mais à tort, comme sensible au froid, passe très-bien l'hiver en pleine terre sous le climat rigoureux du nord de l'Angleterre. Lorsqu'on le palisse le long d'un treillage, situation qu'il préfère à toute autre, il pousse vigoureusement et fleurit avec abondance. Sa hauteur ordinaire est de 2 mètres 50 centimètres. Il peut atteindre cette élévation

en une seule année, même lorsqu'on a planté des pieds assez faibles en apparence. Il redoute un sol trop compacte retenant l'humidité; dans un jardin dont la terre est trop forte, on doit le planter dans des trous remplis de terre légère mêlée d'un peu de gravier. On assure la floraison régulière de l'année suivante en taillant assez court les pousses de l'année à 8 ou 10 centimètres au-dessus de leur insertion sur les branches de l'année précédente.

Cet arbuste semble destiné à occuper une place distinguée dans tous nos bosquets.

ZYGOPETALUM BRACHYPETALUM.

Cette magnifique Orchidée, dont les sépales, les pétales et le labelle sont bizarrement tachés de brun, de blanc et de pourpre, a valu à M. De Jonghe, de Bruxelles, une lettre flatteuse et l'envoi d'une médaille de la part de la Société royale d'horticulture d'Angleterre. Le bel échantillon de *Zygopetalum brachypetalum*, envoyé par M. De Jonghe à l'exposition donnée par cette société, a fixé l'attention des connaisseurs et mérité leurs suffrages par la beauté de sa floraison et sa rareté, cette orchidée étant très-peu répandue dans les collections, même en Angleterre. Ces faits sont confirmés par le témoignage du docteur Lindley, dans le journal d'horticulture *The Gardner's Chronicle.*

Nous reproduisons avec plaisir cette marque d'estime obtenue à l'étranger par un de nos compatriotes.

TREILLAGE PROTÉGÉ,

MÉTHODE DE MM. RIVER ET KER.

Il faut, pour une chose nouvelle, un nom nouveau ; les Anglais ont adopté le nom de *treillage protégé* (*protected treillis*), pour une nouvelle manière de palisser les arbres fruitiers en les

recouvrant d'un châssis vitré, plus ou moins incliné ; nous avons eu précédemment occasion d'en parler à nos lecteurs. Les succès obtenus l'année dernière, par M. River et son rival M. Ker, dans l'application de cette méthode, ont fait sensation en Angleterre. Cette année, la Société royale d'horticulture d'Angleterre vient de faire exécuter dans son jardin à Chiswick des treillages protégés garnis de pêchers, afin que chacun puisse juger de leur efficacité quant à la végétation des arbres et à la qualité du fruit. De plus, la même Société s'est empressée de publier dans les journaux d'horticulture de la Grande-Bretagne les comptes des frais d'établissement des treillages protégés, y compris les châssis vitrés qui les recouvrent, soit en bois non raboté, comme le veut M. River, soit en bois raboté et peint, comme le veut M. Ker. Les cadres des châssis ont environ 2 centimètres d'épaisseur. A Chiswick, on les établit à 80 centimes le pied anglais carré (environ 7 fr. 50 cent. le mètre carré) par la méthode de M. River, et à 1 fr. 15 cent. (environ 10 fr. 50 cent. le mètre carré) par la méthode de M. Ker.

Sans doute, c'est un essai trop jeune pour qu'il soit possible de le juger dans ses résultats. Des arbres à fruits plantés au milieu d'une plate-bande et palissés sur un treillage presque horizontal ou faiblement incliné au midi, recouvert d'un châssis vitré supporté par des piquets et sous lequel l'air circule librement dans tous les sens, sont quelque chose d'entièrement nouveau. On ne doit pas perdre de vue que MM. River et Ker ne se sont pas proposé d'obtenir par ce moyen des fruits *forcés*, dans le vrai sens du mot ; ils ont seulement prétendu les obtenir meilleurs, assurer la régularité des récoltes, et faire mûrir les pêches et les abricots, quelle que fût la température de l'été : rien de plus. Ils croient que cela seul suffit et au delà pour les indemniser des frais d'établissement et d'entretien des treillages protégés, qui d'ailleurs, avec un peu de soin, doivent durer assez lontemps.

Il ne s'est rien produit de nouveau pour ou contre leurs prévisions, depuis notre dernier article, et nous nous serions abstenus

d'en parler, si nous ne tenions à faire remarquer quels services rend à l'horticulture une société qui possède un jardin d'expériences, où chacun peut juger les procédés nouveaux et les adopter ou les rejeter, s'il y a lieu, avec pleine et parfaite connaissance de cause.

Nous ne voulons pas désespérer de voir un jour entrer dans cette voie l'une de nos sociétés d'horticulture de Belgique, la Société linnéenne, par exemple. Il serait digne de cette société, qui compte tant d'hommes éminents et d'habiles praticiens parmi ses membres, de comprendre ce besoin de l'horticulture moderne, et d'aviser aux moyens de le satisfaire.

LE ROI DES CHOUX.

Le charlatanisme des annonces sur le continent ne peut donner aucune idée de celui qui préside à la publicité en Angleterre. C'est à qui décorera des noms les plus pompeux les productions les plus vulgaires pour les mettre à la mode et les vendre en conséquence. Il arrive quelquefois qu'une production potagère, ainsi placée sous le haut patronage d'un personnage du rang le plus élevé, mérite sa réputation ; le contraire arrive aussi nécessairement quelquefois. Nous avons parlé du pois Prince-Albert, digne de la vogue dont il jouit en Angleterre et sur le continent ; il y a aussi la carotte Robert-Peel et le chou Wellington dont on dit beaucoup de bien. S'il fallait en croire les journaux d'horticulture de la Grande-Bretagne, tous les choux passés, présents et futurs seraient détrônés par une nouvelle espèce nommée, par celui qui la met en vente, le Roi des choux.

Nous attendrons, pour conseiller à nos lecteurs d'essayer la culture de S. M. le Roi des choux, que sa supériorité soit confirmée par des témoignages un peu plus désintéressés. Il nous est d'autant plus facile de patienter à cet égard, que la Belgique abonde en choux des plus estimables.

Nous saisirons cette occasion pour engager les amateurs à introduire dans leurs jardins plusieurs bonnes espèces de choux que nous dédaignons sans motif. Ici, comme nous l'avons dit en parlant des céleris, nous ne conseillons les innovations qu'aux simples amateurs qui ne cultivent pas les choux pour les vendre. Trois espèces surtout nous paraissent en ce moment très-dignes de leurs soins : ce sont le chou d'York, le meilleur de tous, le chou cœur-de-bœuf ou pain-de-sucre, et le chou conique de Poméranie.

Le chou d'York ne prend jamais un très-gros volume ; il est oblong, pointu, serré et d'un goût très-délicat. Comme il ne gèle pas, à moins qu'il ne survienne des froids excessifs, on peut le semer en été et le mettre en place en automne ; il passe très-bien l'hiver en terre et forme sa pomme de bonne heure au printemps. Lorsqu'on le sème au printemps, il faut le transplanter dans un sol naturellement frais et l'arroser largement pendant les chaleurs. Pour hâter sa croissance, on creuse un sillon de la largeur et de la profondeur d'un fer de bêche; ayant mis en terre du fumier frais en fermentation que l'on tasse fortement en marchant dessus, on le recouvre de quelques centimètres seulement de bonne terre extraite de la fosse, et l'on sème assez clair la graine de chou sur cette espèce de couche improvisée. La graine lève au bout de quelques jours ; le plant profite à vue d'œil. Lorsqu'il est assez fort pour être mis en place, on l'arrache avec précaution, afin qu'une portion du fumier adhère à sa racine et continue à contribuer à sa croissance ; on a soin, quelque temps qu'il fasse, de l'arroser de temps en temps avec du jus de fumier. Le même traitement convient aux trois espèces que nous venons de signaler. Comme elles ne prennent jamais un volume bien considérable, on peut les planter à 35 ou 40 centimètres en tous sens. Ceux qui suivront notre conseil auront lieu de nous en remercier ; car s'ils n'ont jamais goûté de chou d'York, ils ne savent ce que c'est qu'un chou véritablement bon et délicat.

Nous avons vu figurer à la dernière exposition un chou frisé

de très-belle forme et d'un volume remarquable, présentant tous les caractères extérieurs d'une très-bonne variété. Ce chou était exposé par M. De Jonghe, de Bruxelles. Nous ignorons si cet horticulteur en a mis la graine dans le commerce.

Nous tiendrons nos lecteurs au courant des informations ultérieures qui nous parviendront sur le Roi des choux.

FRUITS DE LA SAISON.

Quelles sont les ressources de la saison pour les desserts? A part un petit nombre d'amateurs et de très-riches propriétaires qui ont des serres dirigées par d'habiles jardiniers, il n'y a pas de fruits forcés ; il n'en existe pas dans le commerce à Bruxelles ; qu'un malade convalescent ait la fantaisie d'une assiette de fraises que son médecin l'autorise à manger, à moins qu'il ne connaisse quelque amateur disposé à lui en faire cadeau, à quelque prix qu'il consente à les payer, il n'en aura pas. On s'explique jusqu'à un certain point cette absence de primeurs d'un prix élevé, par la difficulté de les obtenir d'une part, et le risque de ne pas les vendre de l'autre; bien que, dans notre opinion, ces raisons n'aient rien de sérieux, et que la culture des primeurs puisse être l'une des plus avantageuses à pratiquer aux portes de nos grandes villes. Mais, ce qu'on ne s'explique pas, c'est qu'au moment où nous écrivons, si le plus modeste ménage reçoit un ami et veut lui offrir une assiette de poires au dessert, il paiera les poires 50 centimes la pièce : heureux encore s'il en trouve à ce prix qui soient tant soit peu dignes de figurer sur une bonne table!

Le printemps s'annonce comme assez favorable à la floraison des arbres à fruits à pepins ; ils semblent devoir nous dédommager des échecs éprouvés par nos pêchers et nos abricotiers durant les mauvais jours du mois de février ; nos fruits, dont la variété est enviée de tous nos voisins, seront probablement abondants cette année; il faut espérer que l'année prochaine, à

pareille époque, il y aura des poires et des pommes sur toutes les tables au dessert. Dès à présent nous indiquerons aux amateurs un moyen assuré de donner aux fruits d'automne une chance presque certaine de conservation. D'abord, il ne faut conserver sur chaque branche des arbres qu'un nombre modéré de bouquets de fleurs; ensuite, quand la floraison commence, on retranche de chaque bouquet la plus grande partie des fleurs, pour n'en conserver qu'une ou deux, des mieux conformées.

Nous ne parlerons point aujourd'hui des procédés de conservation des fruits; d'ici à la récolte prochaine, le lecteur aurait le temps de les oublier. Mais nous avons dû nous élever dès à présent contre le préjugé de beaucoup de jardiniers qui croient que les arbres à fruits trop chargés de fleurs se dépouillent toujours suffisamment d'eux-mêmes; ils ne songent pas qu'avant de tomber, les fleurs qui ne doivent pas fructifier ont absorbé une portion notable de la nourriture destinée aux fleurs qui doivent devenir des fruits. Plus ces fruits ont été bien nourris dans la première période de leur formation, plus leur maturité est prompte et parfaite, et plus ils ont de chances pour se conserver, quelle que soit d'ailleurs la température plus ou moins chaude ou pluvieuse de l'été prochain.

BOUTURAGE ET MARCOTTAGE DES GROSEILLIERS.

La groseille est un excellent fruit, du goût de tout le monde, base de la plus recherchée des confitures; à tous ces titres, l'arbuste qui le porte mérite plus de soins qu'on ne lui en accorde ordinairement. Les pousses de l'année précédente, boutureés de bonne heure au printemps, s'enracinent avec une extrême facilité. Quand on a besoin d'une quantité de jeunes groseilliers pour une plantation à faire en automne, on peut aussi butter la terre au pied des vieilles touffes et coucher, pour en faire des marcottes, tous les rejetons d'un ou deux ans.

Si l'on savait apprécier la valeur de la groseille, tous ceux

qui ont des groseilliers dans leurs jardins auraient remarqué un fait évident ; c'est que ce fruit n'est véritablement beau et bon que quand il a crû sur de jeunes arbustes, ou sur les jeunes rameaux d'une vieille souche. Le groseillier s'y prête parfaitement, car il donne constamment du pied, lorsqu'on le cultive en buisson, de jeunes pousses pour remplacer les anciennes. En règle générale, on ne doit laisser sur les groseilliers que du bois de trois ans au plus, et pour avoir toujours les groseilles les plus belles et les meilleures possible, il ne faut avoir que de jeunes groseilliers, résultat qu'on peut toujours obtenir en se ménageant des sujets de boutures ou de marcottes, pour remplacer ceux qui vieillissent.

Les amateurs qui peuvent tenir à avoir dans la saison quelques très-belles assiettes de dessert sont prévenus qu'ils doivent, pendant la floraison, supprimer toutes les grappes sur les vieilles branches et n'en laisser que trois ou quatre sur chacune des jeunes branches d'un ou de deux ans ; ils auront ainsi peu de groseilles, mais des groseilles monstres.

SEMAILLES D'OIGNONS ET DE POIREAUX.

Quand on sème de l'oignon, on le sème toujours trop serré ; c'est un inconvénient inévitable et nécessaire, car si l'on semait juste aussi clair qu'il le faut pour que les oignons se trouvassent à la distance convenable pour grossir, pour peu que la graine ne fût pas toute parfaitement bonne, il y aurait de trop grands vides à remplir. On arrive au résultat désiré par un autre moyen fort simple, en usage aux environs de Paris, où l'oignon est cultivé sur une très-grande échelle. Au lieu de semer la graine d'oignon seule, on la sème en mélange avec un tiers de graine de poireau. Quand le poireau est bon à repiquer, on l'arrache, et il fait place aux oignons au moment où ils ont besoin d'espace. Si, au lieu de semer l'oignon jaune seul, on a joint à sa graine une petite quantité d'oignon blanc, cet oignon, à l'époque de la

récolte des pois verts auxquels il sert d'assaisonnement habituel, est arraché et vendu, de sorte que l'oignon jaune, resté seul, a presque tout l'espace qu'il lui faut, et n'a presque plus besoin d'être éclairci.

Le procédé que nous indiquons offre le double avantage de ne pas perdre de semence et d'économiser la place souvent considérable qu'il faudrait consacrer aux semailles du poireau pour repiquer. Sans doute, ces économies de détail ne sont pas bien importantes, mais la véritable économie consiste à ne pas négliger les petits profits.

BOUILLONS DE FUMIER DÉSINFECTÉS.

Il y a des gens qui, pour quelques pots de fleurs étiolées végétant sous un panneau vitré en verre à bouteilles, disent avec satisfaction : *ma serre*, de même qu'il y en a d'autres qui, pour trois ou quatre chiens galeux, disent : *ma meute.* Une serre n'est réellement digne de ce nom que quand, par l'air pur qu'on y fait circuler, l'abondance de la lumière, et la douceur de la température artificielle, elle représente un morceau de l'Inde ou de l'Amérique du sud, mis sous verre. Rien n'est contrariant pour le véritable amateur comme de voir languir, dépérir et ne pas fleurir les plantes qui lui ont coûté quelquefois fort cher. Au moment de la reprise de la végétation, toutes les plantes de serre, quelle que soit la nature de la terre dont sont remplis les pots où elles croissent, ont besoin d'être nourries très-largement ; toute leur végétation de l'été en dépend ; si elles ont langui au printemps, elles ne feront rien de bien de toute la saison. C'est donc le moment de s'occuper de leur donner deux ou trois fois par semaine un supplément de nourriture. Ce qu'on peut leur donner de meilleur, ce sont les divers engrais liquides connus des jardiniers sous le nom de *bouillons de fumier*. On les prépare en délayant dans de l'eau différentes substances fertilisantes, spécialement du guano, du crottin de

mouton et de la colombine (fiente de poule et de pigeon). Le guano, par son odeur ammoniacale, est désagréable à employer, tant que la température n'est pas assez douce pour permettre de placer les plantes de serre tempérée à l'air libre. Les autres engrais ont tous à divers degrés le même inconvénient, et comme le moyen d'y remédier n'est pas suffisamment familier à tous les horticulteurs, nous croyons utile de l'indiquer à ceux qui l'ignorent et de le rappeler à ceux qui peuvent le connaître.

Depuis les belles et concluantes expériences de M. Eusèbe Gris, les propriétés du sulfate de fer pour l'entretien de la santé des végétaux ne sont plus douteuses ; on peut donc, sans crainte de nuire aux plantes de serre, dissoudre une petite quantité de ce sel, dont le prix est des plus minimes dans le bouillon de fumier. A mesure que, par la fermentation de l'engrais, il se développera de l'ammoniaque libre, répandant une mauvaise odeur capable même d'altérer le coloris délicat de certaines fleurs de nuances fugitives, le sulfate de fer se décompose, il se forme du sulfate d'ammoniaque, très-favorable à la végétation. Si le fer se trouve en excès, il se déposera de lui-même au fond du réservoir, mais il est rare qu'on soit obligé d'employer une quantité de sulfate de fer telle que la rouille provenant de la décomposition de ce sel puisse exercer sur les plantes une influence nuisible.

Grâce à ce procédé si simple de désinfection, l'emploi de l'engrais liquide ou bouillon de fumier, pour activer la croissance des plantes de serre au printemps, n'offre plus d'inconvénient sérieux ; il ne faut qu'un peu d'attention pour proportionner la dose à la quantité d'ammoniaque libre dont l'odeur indique la présence. Nous recommandons à tous les amateurs dont les plantes ayant plus ou moins souffert de leur hivernage, vont reprendre leur fraîcheur en se parant de fleurs nouvelles et d'un nouveau feuillage, de leur rendre de la vigueur, en leur donnant deux ou trois fois par semaine, au lieu d'eau pure, une bonne dose d'engrais liquide désinfecté.

FLOTTEURS POUR ESSAYER LES GRAINES.

Quelque soin qu'on apporte à récolter soi-même les graines qu'on doit semer, il arrive toujours qu'on a plus ou moins besoin de recourir à la boutique du marchand de graines. De toutes les petites contrariétés que peut éprouver quiconque s'occupe de jardinage, il n'en est pas de plus désagréable que de semer des graines qui ne lèvent pas. Chaque semence a son terme plus ou moins long, au bout duquel elle a perdu ses propriétés germinatives ; rarement les marchands ont assez de scrupule pour jeter les graines qui ont vieilli ; ils les mêlent avec une petite quantité de nouvelles semences, et vendent le tout ensemble ; pour la plupart des graines, ce mélange est impossible à reconnaître.

Si vous avez besoin de faire quelques emplettes dans la boutique d'un grènetier, voici ce que nous vous conseillons. Achetez un morceau plat de liége, semblable à ceux dont on se sert pour boucher les cruches de grès. Aux deux bouts d'un morceau de ce liége de la grandeur de la main, fixez deux morceaux d'épingles de tête, de celles dont se servent les dames pour leur coiffure; placez le liége ainsi préparé dans une terrine remplie d'eau, il flottera à sa surface : c'est ce qu'on nomme *un flotteur*. En y ajoutant de petits morceaux de bois au besoin, vous arriverez aisément à faire coïncider la surface du liége avec celle de l'eau. Alors, comptez une cinquantaine de graines prises au hasard parmi celles que vous voulez essayer ; placez-les sur le flotteur, couvrez-les de quelques brins de mousse, et laissez le tout bien tranquille dans un coin de votre cuisine. En quelques jours, les graines qui doivent lever germeront, les autres pourriront. Si pas une ne montre son germe, toutes sont mauvaises ; si quelques-unes seulement ont germé, comptez-les ; vous connaîtrez la proportion des bonnes et des mauvaises.

Donc, au lieu de commencer par acheter toute la graine dont vous avez besoin, achetez-en d'abord pour 10 ou 15 centimes, et vérifiez-en la qualité sur le flotteur ; c'est une précaution que

vous ferez bien de prendre même pour les graines récoltées dans votre propre jardin ; souvent vous les croyez bonnes, et elles ne valent rien du tout.

PLANTES NOUVELLES OU PEU CONNUES.

Brodicea californica. — Plante bulbeuse, à fleurs d'un bleu pâle, analogue aux Scilles, exigeant les mêmes soins de culture. Elle a été trouvée dans la Californie par M. Hartweg.

Arnebia echioides. — Cette plante très-robuste croît à l'état sauvage dans la chaîne du Caucase ; elle se couvre d'une multitude de fleurs jaunes d'un très-bel effet.

Miltonia Karwinskii. — Très-belle Orchidée rapportée du Mexique par le comte Karwinski. La tige florale est fort longue; les sépales et les pétales sont d'un jaune vif rayées et tachetées de brun ; le labelle est blanc à sa pointe, violet à sa base et bleu au milieu ; les fleurs sont nombreuses et assez développées.

Scutellaria macrantha. — Plante très-robuste, qui mérite à tous égards une place dans nos parterres ; elle prend peu de développement et se couvre d'une multitude de fleurs d'un beau bleu ; elle est originaire de l'Asie orientale.

CORRESPONDANCE.

— *Monsieur le B. de M., à Br.* — Nous aviserons au moyen d'avoir égard ultérieurement à vos observations, quant à la pagination, pour faciliter les recherches.

Nous répondrons en détail à vos deux autres questions quant à la destruction des insectes. Le *Journal d'Horticulture pratique* a publié une note de M. De Jonghe sur cet objet, indiquant l'emploi du jus de fumier ou de l'urine de bétail pure comme un moyen assuré de faire périr les courtilières ; le même moyen doit réussir également pour les autres insectes coléoptères. S'il s'agit d'une couche, après l'avoir saturée de jus de fumier ou d'urine de bétail, il faudra la laisser découverte assez

longtemps pour faire évaporer l'excès d'humidité dont elle sera pénétrée.

Quant au ver blanc, ou ver de hanneton, qui a, dites-vous, envahi l'année dernière vos melonnières, et même la tannée de vos couches aux ananas, voici ce que notre propre expérience nous permet de vous indiquer pour vous en préserver.

L'arrosage avec l'urine ou le jus de fumier manquerait son but par une excellente raison, c'est que le ver blanc ne naît pas dans la couche et n'y passe point sa vie, laquelle, comme on sait, dure trois ans, quelquefois quatre. Quand la femelle du hanneton a déposé ses œufs à une grande profondeur (quelquefois à plus d'un mètre), les larves écloses en paquet se dispersent en creusant des galeries remontantes, rongeant les racines qu'elles rencontrent sur leur passage, et ne sortant jamais au dehors. Tous les ans, à la fin de l'automne, les vers blancs s'enterrent de nouveau et passent l'hiver dans un sommeil léthargique, pour recommencer à monter à chaque printemps, jusqu'à ce que, la troisième ou la quatrième année, ayant accompli leur dernière transformation, ils sortent sous forme de hannetons parfaits. Ceux qui infestent vos couches ont donc un, deux ou trois ans ; ils remontent du dessous pour ronger les racines de vos melons : il faut les arrêter en route, et voici comment. Quand vous montez à neuf vos couches à melons, donnez à la fosse un décimètre de profondeur de plus qu'elle ne doit avoir, et garnissez cet espace avec des copeaux de menuisier (vulgairement nommés *scofflings*), que vous tasserez fortement en marchant dessus ; des feuilles sèches de châtaignier font le même effet ; toutes les autres feuilles sont trop minces et se décomposent trop vite. Donnez une semblable garniture, maintenue par des lattes, aux parois latérales de la fosse ; puis, montez votre couche comme à l'ordinaire, et soyez sûr qu'il n'y viendra pas de vers blancs. Les mandibules de ces larves ne peuvent mordre que sur des substances vertes ou charnues ; en s'attaquant à des matières sèches, elles s'épuisent et meurent, ou bien elles prennent le parti de retourner sur leurs pas et de chercher fortune ailleurs. Celui qui vous donne cette

indication, désespéré de voir à Saint-Mandé, près de Paris, où il cultivait alors, ses fraisiers détruits tous les ans, a fait défoncer à 60 centimètres 15 ares de terrain composant sa fraisière; des feuilles de châtaignier et des copeaux de menuisier y ont été amenés par charretées; le tout a été fortement comprimé et rechargé de terre; jamais depuis cette époque il ne s'y est montré un seul ver blanc.

Mais il peut arriver une chose à laquelle vous n'avez pas pensé; il se peut fort bien que, sans vous en douter, vous ayez apporté vous-même les œufs et les jeunes larves avec le fumier dont vous avez construit vos couches. Les paysans ont souvent la malheureuse inspiration, quand ils ont débarrassé de hannetons les arbres de leur jardin, en les secouant de grand matin, d'enterrer dans le fumier les hannetons ramassés; c'est un service qu'ils rendent aux hannetons femelles, qui pondent dans le fumier, et quand ensuite on enterre ce même fumier dans les champs ou les jardins, c'est comme si l'on y semait de la graine de hanneton; c'est probablement ce que vous avez fait. Dans ce cas, usez de la recette de M. De Jonghe, arrosez vos couches d'urine de bétail, tant qu'elles en pourront boire; les larves existantes périront, et comme, d'une part, tous les œufs sont éclos, et que, de l'autre, il ne reviendra pas de vers blancs du dehors, vous en serez délivré.

Pour la tannée, c'est la même chose; si le fond de votre bâche aux ananas est pavé comme il doit l'être, les vers blancs ne viennent pas du dehors; vous en avez apporté les œufs dans la tannée elle-même; il faut employer le procédé de M. De Jonghe.

Nous ne sommes pas en mesure pour le moment de répondre à vos questions, quant aux bâches et châssis en tôle; il en coûte environ 5 francs pour couvrir de bonnes vitres blanches un châssis d'un mètre 20 centimètres de large sur un mètre 60 centimètres de longueur. Nous répondons à une dernière question qui peut en ce moment offrir un assez grand intérêt. Vous nous demandez quelques détails sur la manière de procéder pour substituer la chaleur du thermosiphon à celle du fumier en fer-

mentation dans la construction des couches. L'emploi du fumier, non point comme moyen de fertilisation, mais comme simple moyen de produire la chaleur, dérobe à l'agriculture d'énormes quantités d'engrais, et devrait être abandonné depuis longtemps. Vous dites que vos couches ont une longueur totale d'environ 200 mètres; il faut pour les remplir bien des charretées de fumier qui se décompose promptement et n'a plus pour l'agriculture qu'une valeur insignifiante. A l'une des extrémités de votre ligne de couches, creusez un trou carré que vous ferez revêtir en maçonnerie pour recevoir une petite chaudière de la valeur de 100 francs environ avec son fourneau. Des parois de cette chaudière, faites partir deux rangées de tuyaux ; les plus économiques sont en fonte de fer du diamètre de 3 à 4 centimètres. Ces deux lignes de tuyaux passeront sous vos couches à 30 ou 40 centimètres de la surface, l'une près du fond, l'autre sur le devant; elles formeront un coude dans le dernier châssis de la rangée de couches, de façon que la ligne ne soit pas interrompue; celle de devant, formant ce qu'on nomme la ligne de retour, devra avoir une légère pente, de manière à rentrer dans la chaudière à 40 ou 50 centimètres plus bas que le point de départ de la ligne de tuyaux, laquelle devra partir du point le plus élevé de la paroi latérale de la chaudière. Rien n'est plus facile à exécuter que tout cet arrangement, moyennant lequel on pourra se dispenser d'employer pour les couches d'autre fumier que celui qui sera nécessaire pour la végétation des plantes forcées.

Vous nous demandez en outre des indications sur la manière de construire les couches qu'on se propose de chauffer au moyen du thermosiphon. Vous voyez, par ce qui précède, qu'il n'y a pas lieu de vous donner ces indications ; il suffit de remplir les bâches avec la meilleure terre de jardin dont on puisse disposer, d'étendre par-dessus un ou deux décimètres de bon terreau, et de semer vos primeurs dedans. Si vous vous proposez de cultiver des melons, comme cette plante se plaît dans le fumier chaud, vous en emploierez seulement la quantité que peuvent consommer ses racines.

TABLE

DE LA SIXIÈME ANNÉE.

PLANCHES.

A.

B.

C.

D.

E.

F.

G.

H.

FIN DE LA TABLE.

le tome 6 – 6 fr.

